

---

# Bordeaux primeur 2016

---

## FRANCE - VIN DE DESSERT

### BORDEAUX

#### CARMES DE RIEUSSEC 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un sauternes frais et net aux saveurs de pomme et de pêche cuites. Mi-corsé, demi-sec et attrayant. Note - 89-90 (James Suckling, jamesuckling.com)

532655 (D) 750mL 39 \$

#### CHÂTEAU CLIMENS 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Les échantillons du Château Climens 2016 dégustés à la propriété provenaient des 12 lots qui formeront le grand vin, et de certains lots sélectionnés du second vin, le Cyprès de Climens. J'ai donc dû les assembler dans mon esprit pour établir des liens entre les similitudes, mais une semaine plus tard, j'ai eu la chance de déguster quatre microassemblages chez un négociant. J'ai trouvé le vin très élégant cette année. Il ne s'agit pas d'un Climens puissant, et même dans le cas des lots ayant un taux d'alcool qui atteint 14,9 %, je n'ai senti aucune chaleur et les vins demeuraient tendus. Certains lots avaient une finale légèrement plus saline que d'habitude. Ce qui importe, c'est que tous les vins avaient une bouche typique de barsac. Parfois, certains lots ont un style qui évoque davantage le sauternes, mais pas cette année. Période de consommation : 2021 à 2055. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

524140 (D) 375mL 62 \$

#### CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin mûr déploie des notes envoûtantes de mangue, de papaye et de pêche dans une bouche crémeuse, qui mène à une finale de crème de noisette. Exubérant. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

526186 (D) 375mL 31 \$

#### CHÂTEAU COUTET 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Ce vin dense entrelace des notes de muscade épicée et de superbes saveurs de miel et de marmelade. Il sera excellent grâce à son acidité équilibrée et à son opulence. Note - 96 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

522631 (D) 375mL 35 \$

### **CHÂTEAU DE MYRAT 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Notes envoûtantes de crème de gingembre, de pêche glacée et de miel, bonne étoffe et longue finale de croûte à tarte. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**531285** (D) 375mL **25 \$**

### **CHÂTEAU DOISY DAËNE 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Doisy Daëne 2016 dévoile un bouquet généreux aux parfums de fleurs jaunes et de pêche qui infusent des arômes miellés. Très harmonieuse et visqueuse, la bouche fraîche à l'attaque livre des notes acidulées de pelure d'orange et de pêche, qui mènent à une finale détaillée et persistante, l'une des plus délicieuses de ce domaine de Barsac. Ce vin sera toujours empreint de tristesse, car c'est durant ce millésime que Denis Dubourdieu est décédé. Mais n'ayez crainte, car son oeuvre lui survivra, tout comme ce vin magnifique. Période de consommation : 2021 à 2060. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**531277** (D) 375mL **33 \$**

### **CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Bonne énergie pour le millésime, saveurs de tangerine, de clémentine, de pêche et d'ananas qui sont bien définies en finale. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

**523498** (D) 375mL **31 \$**

### **CHÂTEAU FILHOT 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Bouche mûre aux notes d'abricot, de pêche et de gingembre. Un vin précis et élancé qui s'achève avec des notes de croûte à tarte. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**526475** (D) 375mL **21 \$**

### **CHÂTEAU GUIRAUD 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Déjà lancé sur le marché par le propriétaire Xavier Planty lors de ma visite, le Château Guiraud 2016 a un bouquet très raffiné, posé et très minéral aux arômes de fruits botrytisés, qui mènent à des parfums de fleurs blanches à l'aération. La bouche fraîche et éclatante à l'acidité vive révèle des saveurs d'écorce d'orange et de tangerine et un soupçon de gingembre sur la longue finale. Il devra passer trois ou quatre ans en cave pour s'intégrer, mais il a un excellent potentiel de garde. Période de consommation : 2021 à 2050. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**524280** (D) 375mL **39 \$**

### **CHÂTEAU GUIRAUD 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Déjà lancé sur le marché par le propriétaire Xavier Planty lors de ma visite, le Château Guiraud 2016 a un bouquet très raffiné, posé et très minéral aux arômes de fruits botrytisés, qui mènent à des parfums de fleurs blanches à l'aération. La bouche fraîche et éclatante à l'acidité vive révèle des saveurs d'écorce d'orange et de tangerine et un soupçon de gingembre sur la longue finale. Il devra passer trois ou quatre ans en cave pour s'intégrer, mais il a un excellent potentiel de garde. Période de consommation : 2021 à 2050. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**524272** (D) 750mL **75 \$**

### **CHÂTEAU HAUT-BERGERON 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Bergeron 2016 dévoile un bouquet détaillé et attrayant aux parfums de miel et de fleurs jaunes. La bouche bien équilibrée offre une acidité vive, une belle définition et une énergie abondante qui tranchent avec les notes de fruits miellés. L'harmonie et la longueur sont exquis, des fondations idéales pour édifier un excellent Haut-Bergeron. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**532416** (D) 375mL **23 \$**

### **CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Structuré et concentré, ce vin riche est aussi fruité et gorgé de botrytis et d'acidité. Sa texture et ses notes acidulées sont impressionnantes, et il devrait vieillir en beauté. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**524801** (D) 375mL **35 \$**

### **CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Quel vin stupéfiant! Les couches de fruit et l'intensité de ce vin sont absolument superbes. Corsé et très doux, mais aussi énergique et précis. Dense et tendu. J'ai été épaté dès la première gorgée! Note - 98-99 (James Suckling, jamessuckling.com)

**525709** (D) 375mL **44 \$**

### **CHÂTEAU RIEUSSEC 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Abondantes notes de botrytis et saveurs de champignon séché et de fruits séchés, notamment d'ananas et de pêche. Bouche mi-corsée à corsée, mi-douce. Très long et intense. Un triomphe. Note - 98-99 (James Suckling, jamessuckling.com)

**528505** (D) 375mL **52 \$**

## CHÂTEAU SUDIRAUT 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Il révèle un juteux mélange de pêche glacée, de mangue et de papaye, et des nuances de thé vert et de gingembre qui rehaussent la finale. Énergie appréciable pour ce millésime affirmé. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**525956** (D) 375mL **57 \$**

## FRANCE - VIN BLANC

### BORDEAUX

#### AILE D'ARGENT 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Autre réussite pour les blancs du Médoc, ce vin attrayant présente une belle fraîcheur tendue qui fait contraste avec la rondeur du milieu de bouche. En finale, des saveurs nettes et charnues de pêche blanche et d'agrumes sont rehaussées d'une note de pierre mouillée. Comprend 53 % de sauvignon blanc, 46 % de sémillon et 1 % de muscadelle; 27 % du vin a subi une transformation malolactique pour assurer une texture crémeuse en bouche. Période de consommation : 2018 à 2032. Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**530824** (TS) 750mL **129 \$**

#### BLANC DE LYNCH-BAGES 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin démontre sans équivoque que les blancs du Médoc ont bien résisté aux chaleurs du mois d'août. Affichant un pH de 3,01, il se montre merveilleusement frais dans le verre, et révèle un milieu de bouche crémeux de pêche blanche, de chèvrefeuille et de sorbet aux agrumes. Fermenté à basse température dans des cuves d'acier inoxydable, des fûts de chêne usagés et des fûts de chêne neuf (45 %) légèrement grillés, le vin est très délicat et extrêmement attrayant. Assemblage réunissant 52 % de sauvignon blanc, 30 % de sémillon et 18 % de muscadelle. Période de consommation : 2019 à 2032 Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**533372** (TS) 750mL **77 \$**

#### CHÂTEAU BROWN BLANC 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Des notes de pelure de citron et de beurre salé lui donnent de la vigueur, et son noyau de pomme jaune, de fenouil et d'écorce de melon est bien étoffé. Un vin bien fait. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

**528950** (TS) 750mL **49 \$**

#### CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Ce vin très vif et très tendu devrait vieillir en toute beauté. Sa bouche vive et rafraîchissante laisse à peine percevoir la chaleur du millésime. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**531129** (TS) 750mL **57 \$**

### **CHATEAU DE CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin dense et étagé dévoile des saveurs attrayantes et intenses de pierre broyée et de citron. Bouche corsée et longue finale. Note - 93-94 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**528547** (TS) 750mL **33 \$**

### **CHÂTEAU DE FIEUZAL BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château de Fieuzal Blanc 2016 lève le voile sur un riche bouquet aux nuances tropicales et aux parfums de goyave, d'ananas et de mangue. Bien défini, ce vin est probablement l'un des bordeaux blancs secs les plus commercialement viables sur le marché. La bouche bien équilibrée par une acidité vive déploie de subtiles notes d'écorce d'orange et de nectarine qui convergent vers une finale de gingembre légèrement épicée. L'un des meilleurs vins du genre cette année. Période de consommation : 2019 à 2029. Note - 90-92 (Neal Martin, [robertparker.com](http://robertparker.com))

**533125** (TS) 750mL **85 \$**

### **CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2016**

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin s'ouvre merveilleusement bien dans le verre et déploie des parfums intenses, mais il lui faut quelques minutes pour révéler ses arômes tendus de pelure d'agrumes et de pamplemousse rose. Comme on aurait pu s'y attendre, le domaine Château Haut-Brion a su naviguer une année difficile pour les blancs, et ce, beaucoup mieux que la plupart de ses voisins. Ce vin révèle un milieu de bouche ample et bien charpenté, et une minéralité dansante en finale. Trente pour cent provient du grand vin, et l'assemblage comprend 70,5 % de sauvignon blanc et 29,5 % de sémillon élevé sous chêne neuf à 35 %. Période de consommation : 2019 à 2035. Note - 95 (Jane Anson, [decanter.com](http://decanter.com))

**531970** (TS) 750mL **1 500 \$**

### **CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est dense comme un Montrachet, mais il est si minéral avec ses nuances de pierre broyée. Corsé, étagé et puissant. Un excellent vin blanc. C'est la première fois que le sauvignon blanc domine l'assemblage. Note - 98-99 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**531038** (TS) 750mL **1 100 \$**

### **CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC BLANC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Bouche attrayante aux saveurs de pomme jaune, de fenouil et de pêche blanche, sur un fond ondulant de quinine et de fleur de sel. Ample et énergique. Note - 90-93 (James Molesworth, [winespectator.com](http://winespectator.com))

**532010** (TS) 750mL **59 \$**

### **CHÂTEAU LES CHARMES GODARD BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Les Charmes-Godard 2016 est un vin opulent, texturé et séduisant. Il révèle des notes de fruits mûrs du verger, de camomille, de fleurs séchées et d'amande et un soupçon de chêne français dans une bouche élégante et bourrée de personnalité. En 2016, l'assemblage comprend 50 % de sémillon, 30 % de sauvignon gris et 20 % de sauvignon blanc, fermenté dans des barriques de chêne de 500 litres, dont 10 % étaient neuves, et dans deux fûts d'acacia que Nicolas Thienpont et son équipe mettent à l'essai. Certains millésimes du Château Les Charmes-Godard doivent être encavés pour atteindre leur apogée, mais il semble que le 2016 sera délicieux dès le départ. Je l'ai dégusté de la cuve, juste avant l'embouteillage. Note - 90-91 (Antonio Galloni, vinous.com)

**525980** (TS) 750mL **23 \$**

### **CHÂTEAU MAGREZ FOMBRAUGE BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin très intense et minéral aux arômes de pierre broyée. Bouche corsée et finale intense. Très vif et bourré de personnalité. Il sera embouteillé en juin. Note - 94-95 (James Suckling, jamesuckling.com)

**524850** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE BLANC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Cet excellent vin offre des notes évidentes de cannelle et de poivre noir, et une attaque attrayante aux nuances de café, de goudron et de fruits noirs merveilleusement équilibrées. Il s'adoucit en milieu de bouche, puis s'intensifie à nouveau en finale. Les tanins sont bien bien intégrés, mais auront besoin de temps pour s'adoucir. Un vin de garde. L'assemblage réunit 53 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 3 % de petit verdot, et le vin est élevé sous chêne neuf à 80 %. Michel Rolland est le conseiller. Période de consommation : 2027 à 2045. Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**529982** (TS) 750mL **99 \$**

### **CHÂTEAU PAPE CLÉMENT BLANC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Bouche crémeuse aux saveurs séduisantes de brioche, de pêche blanche et de paille mouillée. Très ample, mais aussi très précis, grâce à de légères nuances de verveine citronnelle. La finale est dominée par des notes de brioche. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**531020** (TS) 750mL **249 \$**

### **CHÂTEAU PUYGUERAUD BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin blanc riche et juteux aux notes de mangue tranchée et de pomme cuite. Bouche mi-corsée à corsée et finale délicieuse. Note - 90-91 (James Suckling, jamesuckling.com)

**525972** (TS) 750mL **22 \$**

### **CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Un blanc dense et puissant doté d'une profondeur et d'une tension phénolique superbes. Il révèle des notes très attrayantes de pomme tranchée, de citron et de poire. Excellente finale. Comprend 90 % de sauvignon blanc, du sémillon et du sauvignon gris. Excellent successeur du 2015. Note - 96-97 (James Suckling, [jamesuckling.com](http://jamesuckling.com))

**532192** (TS) 750mL **175 \$**

### **DOMAINE DE CHEVALIER BLANC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Ce vin riche et moelleux est prodigieusement structuré et concentré. Agréablement frais, il révèle de vives saveurs de citron, mais ce n'est là qu'un aperçu de ce que ce vin intensément mûr a à offrir. Il devrait durer de nombreuses années. Note - 96 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530857** (TS) 750mL **169 \$**

### **LES HAUTS DE SMITH BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin séduit dès le début, et on peut noter une importante montée de la qualité avec ce grand vin, qui représente 55 % de la production des cépages blancs. Riche et contenu, il révèle un milieu de bouche aux notes de lime et de zeste de citron, puis l'inonde de douces notes de safran et d'amande grillée. Il présente la richesse et la contenance typiques des vins de Château Smith Haut Lafitte. Stephane Derenoncourt et Michel Rolland sont les conseillers. Comprend 90 % de sauvignon blanc, 5 % de sémillon et 5 % de sauvignon gris. Période de consommation : 2020 à 2040. Note - 94 (Jane Anson, [decanter.com](http://decanter.com))

**530212** (TS) 750mL **46 \$**

### **PAVILLON BLANC 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin vraiment splendide, doté d'une acidité vive et énergique. Notes d'écorce de citron, de poire et de minéraux. Corsé, tendu et long. Un champion. Excellente finale. Note - 97-98 (James Suckling, [jamesuckling.com](http://jamesuckling.com))

**533455** (TS) 750mL **299 \$**

## FRANCE - VIN ROUGE

### BORDEAUX

#### ALTER EGO 2016

Second vin de Ch. Palmer

NOTE DE DÉGUSTATION : Le domaine Château Palmer a perdu 20 % de sa récolte au printemps, et comme le merlot a été plus fortement touché que le cabernet, la production de l'Alter Ego a été coupée de moitié. Nettement inférieur à celui des autres producteurs de Margaux, le rendement de 29 hectolitres par hectare est attribuable à l'adoption de nouvelles techniques biodynamiques dans le vignoble et aux pertes du printemps. Les vendanges ont commencé le 3 octobre, le début le plus tardif à ce jour, en raison d'une maturation très lente qui a produit des tanins abondants (IPT de 71). Ces derniers sont doux et intégrés, mais beaucoup plus imposants que ceux du 2015; le pH de 3,65 est demeuré inchangé. Les vendanges tardives favorisent les tanins allongés, et Thomas affirme qu'il n'a jamais vu une vinification si sophistiquée, qui est très différente de celle de 2015. Comme c'est le cas du Château Palmer, l'Alter Ego déploie un nez fortement aromatique aux arômes de prune de Damas et de mûre. Bien qu'il ait été dégusté un vendredi matin nuageux, le vin chantait avec des nuances merveilleusement tendres de fruits noirs. Il se distingue des autres margaux par son taux d'alcool de 13 %, qui est extrêmement faible pour un assemblage ayant une telle proportion de merlot. Splendide. Période de consommation : 2023 à 2040. Note - 93 (Jane Anson, decanter.com)

**525790** (TS) 750mL **125 \$**

#### BORDEAUX COLLECTION 2016

La Collection Bordeaux 2016 de Vintages comprend neuf vins : le Château Ausone (RP 98-100), le Château Cheval Blanc (RP 97-99), le Château Haut-Brion (RP 97-99), le Château Lafite-Rothschild (JS 100), le Château Margaux (RP 97-99), le Château La Mission

**530949** (TS) 6750m **14 000 \$**

#### CHÂTEAU ALCÉE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château 2016 Château Alcée est un assemblage comprenant 92 % de merlot et 8 % de cabernet franc, qui est élevé sous chêne neuf à 50 %. Le nez propose des arômes affirmés de petits fruits rouges, de mûre et de truffe noire; il est très puissant, mais n'a pas la définition du 2015. La bouche mi-corsée aux tanins fins est légèrement tannique à l'attaque; le milieu de bouche révèle beaucoup de classe et de raffinement, surtout grâce au soupçon de poivre blanc qui persiste en finale. Il lui faudra trois ou quatre ans en bouteille pour s'intégrer, mais ce vin demeure une excellente contribution du millésime. Période de consommation : 2021 à 2035. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**529404** (TS) 750mL **29 \$**

#### CHÂTEAU AMPÉLIA 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 89-91. Échantillon tiré du fût. Bien que ce vin corsé et mûr regorge de notes de bois épicé, il est prodigieusement équilibré par sa charge fruitée. Des saveurs de cassis et des tanins fermes lui confèrent un bon potentiel de garde. Note - 90 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**528596** (TS) 750mL **23 \$**



## CHÂTEAU ANGÉLUS 2016

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Angélys 2016 est un assemblage comprenant 40 % de cabernet franc et 60 % de merlot, et la récolte provient surtout de vignobles au sol argileux qui sont idéals durant les saisons sèches comme celle-ci. Le raisin a été vendangé du 4 au 21 octobre, et le vin est élevé sous chêne neuf. Il dévoile un bouquet très intense aux notes multiétiquées de cassis, de bleuet et de fleurs. Très raffiné et précis, il évoque le 2010 à certains égards, mais je le trouve plus sophistiqué. Dotée de tanins fins et d'une acidité vive, la bouche mi-corsée est d'une précision symétrique et culmine dans une finale saline juste assez séveuse. Voici un Angélys superbe de la famille Boüard qui demeurera délicieux pendant de nombreuses années. Une fois embouteillé, il devrait figurer parmi mes préférés. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**530980** (TS) 750mL **699 \$**

## CHÂTEAU AUSONE 2016

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Ausone 2016 est un assemblage comprenant 50 % de merlot et 50 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé du 10 au 14 octobre, et du 14 au 19 octobre, respectivement, à 40 hectolitres par hectare. Le vin est élevé sous chêne neuf (80 %) légèrement grillé, une mesure qu'Alain et Pauline Vauthier prennent depuis quelques années pour atténuer les effets de l'élevage sous bois. Cette année, le Château Ausone révèle une prestance palpable. Il est extraordinairement pur et articule son terroir aussi bien que tous les millésimes des quelque 20 dernières années. Il n'est pas aussi flamboyant que d'autres Saint-Émilion, mais plus conforme et précis. La bouche est très élégante et précise. J'adore le merveilleux équilibre de ce Château Ausone, la précision et la finesse des tanins, l'impression d'aisance qu'il laisse. Un vin élégant et sophistiqué, à la texture satinée et à la finale longue et sensuelle. Il ne s'agit pas d'un Château Ausone affirmé, mais plutôt d'un vin cérébral et intellectuel qui ravira pendant de nombreuses années. Période de consommation : 2022 à 2070. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**533216** (TS) 750mL **1 450 \$**

## CHÂTEAU BADETTE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Badette 2016 comprend 85 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot, qui fait partie de l'assemblage pour la première fois. Il dévoile un bouquet très vif d'une définition superbe, qui offre des arômes exubérants de cerise rouge entrelacés de notes de fraise et de cassis, le tout agrémenté d'un boisé de chêne neuf bien intégré. La bouche bien équilibrée révèle des tanins fins légèrement granuleux, une acidité vive et un soupçon de poivre noir en finale. J'ai aimé le 2014. J'ai aimé le 2015. Et vous savez quoi? J'aime le 2016. Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**531202** (TS) 750mL **43 \$**

## CHÂTEAU BARDE-HAUT 2016

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Barde-Haut 2016 est un assemblage comprenant 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc, vinifié sans dioxyde de soufre. Quatre-vingts pour cent du vin a été élevé en barriques neuves de 300 litres provenant de trois tonnelleres différentes, et le reste en fûts utilisés une fois. Hélène Garçin-Lévêque m'a dit que l'équipe se concentre sur l'élégance du vin, en récoltant le raisin un peu plus tôt et en faisant un peu moins d'extraction. Le vin déploie un bouquet vraiment splendide aux couches de prune noire mûre et de fraise sauvage relevées de prunelle. Définition et précision excellentes. La bouche très bien équilibrée présente des tanins très fins, une acidité bien dosée et une tension qui persiste jusqu'en finale. Très précis et raffiné, ce 2016 est certainement un Barde-Haut parmi les plus féminins que j'ai dégustés du fût. Un excellent successeur du 2015 qui pourrait même le surpasser à long terme. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**529230** (TS) 750mL **69 \$**

### **CHÂTEAU BEAUMONT 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Ce vin puissant et concentré est issu d'un domaine qui s'est amélioré considérablement au fil des ans. Gorgé de délicieuses saveurs de fruits noirs, il vieillira en beauté et devrait atteindre son apogée après 2025. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526335** (TS) 750mL **26 \$**

### **CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Des arômes de menthe signalent déjà l'effet que le bois neuf a sur le vin. Le fruit opulent et mûr révèle de généreuses saveurs de mûre et de prune. Il lui faudra de nombreuses années pour s'épanouir, mais il devrait être délicieux après 2029. Note - 96 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**532218** (TS) 750mL **125 \$**

### **CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Ce vin est mûr et merveilleusement parfumé. Des saveurs juteuses et concentrées de mûre sont étayées par des tanins structurés. Un vin de garde à long terme. Note - 97 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**529610** (TS) 750mL **239 \$**

### **CHÂTEAU BELLEVUE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin est excellent cette année, grâce à son fruité profond et puissant et à ses nuances minérales. Corsé et intense. Excellente finale. Est-il meilleur que le 2015? Note - 97-98 (James Suckling, [jamesuckling.com](http://jamesuckling.com))

**534131** (TS) 750mL **82 \$**

### **CHÂTEAU BELLE-VUE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Ce vin riche et généreux tire profit d'une texture ample et dense. Il offre des saveurs d'épices, des tanins mûrs et des nuances opulentes de mûre. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**531962** (TS) 750mL **29 \$**

## CHÂTEAU BERLIQUET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Élaboré avec 25 % de cabernet franc et 75 % de merlot, le Château Berliquet 2016 est le troisième millésime où on a accru la proportion de cabernet franc. Il dévoile un bouquet attrayant et très généreux aux arômes de cerise noire, de crème de cassis et d'encens, et le chêne est très bien intégré. La bouche mi-corsée révèle des tanins mûrs et succulents qui confèrent à la bouche une astringence légère, mais persistante. Elle révèle de belles nuances salines et culmine avec une finale légèrement crayeuse. Excellent successeur du 2015, il devrait bien vieillir en bouteille. Période de consommation : 2022 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**529339** (TS) 750mL **69 \$**

## CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2016

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Beychevelle 2016 est un assemblage comprenant 47 % de cabernet sauvignon, 47 % de merlot, 5 % de petit verdot et 1 % de cabernet franc. Le raisin a été récolté à 45 hectolitres par hectare du 3 au 18 octobre, et le vin est élevé sous chêne neuf à 50 %. Cette cuvée est la première à être élevée dans le nouveau chai aux grands vitrages qui surplombe la route D2. Le vin déploie un bouquet très pur et fragrant de cerise noire, de cassis, de cèdre et de calcaire mouillé. Le nez est si précis qu'on pourrait croire qu'il s'agit d'un vin de la rive droite, ce qui est logique, compte tenu de la proportion de merlot dans l'assemblage. La bouche est sensationnelle. D'abord discret et bridé de tanins très fins, ce Beychevelle présente une symétrie attrayante. Il s'intensifie en bouche pour culminer dans une finale fabuleusement tendue qui est si fraîche et énergique qu'elle domine les sens. À vrai dire, le 2016 surpasse tous les Château Beychevelles des dernières années. Un 2016 électrisant du vinificateur Philippe Blanc et de son directeur technique, Romain Ducolomb. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**531095** (TS) 750mL **145 \$**

## CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2016

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Il s'ouvre avec une note de feuille de laurier fraîche, rapidement suivie de couches pures et séduisantes de cassis, de mûre et de cerise noire qui mènent à une longue finale. Bouche pure et agréable. Un Saint-Julien très attrayant. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

**528588** (TS) 750mL **99 \$**

## CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Brane-Cantenac 2016 est un assemblage comprenant 70 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot, 2 % de cabernet franc et 1 % de carmenère. Le raisin a été vendangé du 22 septembre au 17 octobre (la minuscule parcelle de carmenère a été vendangée trois jours plus tard), et les rendements étaient de 51 hectolitres par hectare. Le vin est élevé en fûts de chêne neufs (75 %) et utilisés une fois (25 %), et le taux d'alcool final est de 13,3 %. Il laisse percevoir un bouquet merveilleusement défini et très détaillé aux arômes minéraux de fruits noirs, entrelacés de notes de cèdre et de graphite, d'où son surnom de « Pauillac de Margaux ». En bouche, il s'agit tout simplement du meilleur vin que j'ai goûté de ce domaine. Il a de la présence, mais il est aussi aérien, avec des tanins en filigrane et une acidité parfaitement dosée, dans une bouche vraiment intense et énergique. Sa tension est remarquable, sa persistance incroyable. Il ne s'agit pas du meilleur vin de 2016, mais il a tout ce qu'on pourrait désirer d'un margaux. Comme c'est le cas du Château Beychevelle, le Château Brane-Cantenac 2016 laisse les millésimes précédents du domaine dans l'ombre, grâce non seulement à l'excellente saison de croissance, mais aussi à un nouveau système de pigeage qui a été complété en 2015. Le 2016 sera un repère avec lequel on comparera les millésimes futurs. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**532945** (TS) 750mL **129 \$**

## CHÂTEAU BROWN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin offre de jolies notes de prune noire et de mûre, supportées par des nuances de thé noir et une note envoûtante d'aulne grillé dissimulée en finale. Long et caressant. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

**528794** (TS) 750mL **49 \$**

## CHÂTEAU CALON SÉGUR 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Calon-Ségur 2016 est un assemblage comprenant 60 % de cabernet sauvignon, 18 % de cabernet franc, 20 % de merlot et 2 % de petit verdot. Le raisin a été récolté à 42 hectolitres par hectare du 29 septembre au 15 octobre (les cabernets et le petit verdot en dernier lieu). Il faut noter la présence du cabernet franc, qui a excellé ce millésime, non seulement ici au Château Calon-Ségur, mais aussi dans toute l'appellation Saint-Estèphe, car l'assemblage n'en comprenait pas du tout en 2015. Le vin a un bouquet très élégant et très pur aux arômes de petite cerise noire macérée et de bleuet, agrémentés d'un soupçon de réglisse et de baie de genièvre; un nez très détaillé qui évoque une opulence contenue. La bouche mi-corsée est symétrique à l'attaque, et offre une acidité très bien dosée et des tanins beaucoup moins rustiques que ceux des anciens Calon-Ségur. J'aime ce Château Calon-Ségur parce qu'il s'agit indéniablement d'un Saint-Estèphe : cette structure, cet entêtement équilibré par l'opulence de la saison de croissance. La fraîcheur est prédominante du début à la fin, et la longue finale révèle de subtiles nuances d'algues marines et poivre noir. Selon moi, le 2016 est considérablement meilleur que le 2015, et sa structure annonce un Calon-Ségur qui devrait durer aussi longtemps que les millésimes légendaires des années 1920 et 1940. Félicitations au vinificateur Vincent Millet et au directeur du domaine Laurent Dufau. Le 2016 est aisément le meilleur Calon-Ségur que j'ai dégusté du fût. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**534016** (TS) 750mL **165 \$**

## CHÂTEAU CANON 2016

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le vinificateur Nicolas Audebert et son équipe font un autre coup d'éclat avec le Château Canon 2016, un deuxième vin éthéré qui place le domaine au sommet de la liste des meilleurs domaines de Saint-Émilion. Cette année, l'assemblage comprend 74 % de merlot et 26 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé du 22 septembre au 10 octobre à 45 hectolitres par hectare. Le taux d'alcool est de 14,02 %, et l'Indice de polyphénols totaux est de 65. Élevé sous chêne neuf à 65 %, il révèle un bouquet envoûtant aux arômes intenses de cerise noire, de bleuet et de coquille d'huître d'une définition remarquable. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins en filigrane, et ici encore, la précision de l'ensemble est sensationnelle, presque indescriptible. Le vin offre une texture fluide et une densité palpable, mais demeure extrêmement léger sur une finale dont la persistance est extraordinaire. Bien que j'aie rédigé cette note de dégustation après avoir recraché le vin, je sens encore des picotements en bouche. Si le 2015 était magnifique, le 2016 pourra-t-il le surpasser? Nicolas Audebert affirme que le 2016 est un Canon plus classique, et il pourrait bien avoir raison, mais je crois que le 2015 pourrait s'avérer meilleur, mais d'un cheveu à peine. Je savourerais les deux avec enthousiasme si on me les servait. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**530220** (TS) 750mL **179 \$**

## CHÂTEAU CANON PÉCRESSE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Riche et profond, notes de pierre et de goudron. Corsé, rond et juteux. Meilleur que le 2015. Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com)

**524074** (TS) 750mL **33 \$**

## CHÂTEAU CANON-LA-GAFFELIÈRE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Canon-la-Gaffelière 2016 est un assemblage comprenant 55 % de merlot, 35 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon (vignes certifiées biologiques). Le raisin a été vendangé du 26 septembre au 15 octobre à 42 hectolitres par hectare, et le vin est élevé sous chêne neuf à 60 %. Figurant parmi les plus cérébraux que j'ai humés de ce domaine de Saint-Émilion, le bouquet très énergique déploie des arômes minéraux de fruits rouges et noirs, et évoque le silex. J'adore la précision de ces arômes qui ciblent l'odorat avec intensité. La bouche très bien équilibrée est dominée par les cabernets. Ses saveurs de fruits noirs sont relevées de jolies notes de graphite, qui lui confèrent la personnalité d'un vin de la rive gauche. Un vin frais, tendu et linéaire à la finale très persistante. Contrairement aux autres millésimes du Canon-la-Gaffelière, le 2016 devra passer quatre ou cinq ans au cellier. Aussi bon que le 2015, qu'il pourrait même surpasser. Période de consommation : 2023 à 2050. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**533521** (TS) 750mL **159 \$**

## CHÂTEAU CANTEMERLE 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Un autre millésime réussi de ce domaine. Sa structure est si raffinée qu'on décèle davantage les saveurs de mûre que les tanins. Le tout est soutenu par un filon d'acidité vive. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**528455** (TS) 750mL **57 \$**

## CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Il est vrai que ce vin est très tannique et très dense, mais il est aussi mûr et gorgé de saveurs de fruits. Il présente une acidité classique pour le millésime, ce qui lui confère un excellent potentiel de garde. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530063** (TS) 750mL **99 \$**

## CHÂTEAU CARBONNIEUX 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Carbonnieux 2016 possède un bouquet splendide et merveilleusement défini qui dévoile des arômes purs de fruits noirs, des nuances de sous-bois et de fleurs pressées et des notes de chêne neuf parfaitement intégrées. Quel bouquet nuancé et sensuel! La bouche mi-corsée présente d'abondantes saveurs de fruits noirs mûrs aux nuances de graphite, une acidité extrêmement bien dosée et une harmonie d'ensemble que je n'ai jamais vu dans un Château Carbonnieux. Voici un vin fabuleux de ce domaine de Pessac-Léognan qui a déjà élaboré d'excellents vins dans le passé. Période de consommation : 2021 à 2050. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**532093** (TS) 750mL **65 \$**

### CHÂTEAU CARONNE STE-GEMME 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 90-92. Échantillon tiré du fût. Déjà parfumé, ce vin généreux et deviendra probablement riche et équilibré. La structure est équilibrée par des notes de mûre et une acidité raffinée. Bon potentiel de garde.

Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**524710** (TS) 750mL **26 \$**

### CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Chasse-Spleen 2016 a un bouquet très élégant au boisé de chêne bien intégré qui exprime vraiment bien le terroir, et révèle des nuances de cèdre et de fumée à l'aération. Fraîche à l'attaque, la bouche est étayée par un splendide filon d'acidité qui crée tension superbe. Les tanins sont à la fois fermes et raffinés, et la finale persistante laisse percevoir de subtiles notes marines. Un fabuleux Chasse-Spleen, le meilleur que j'ai goûté du domaine à ce jour. Il pourrait fort bien terminer au sommet de ma liste de favoris. Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**529495** (TS) 750mL **57 \$**

### CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2016

1er Grand Cru Classé (A)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Cheval Blanc 2016 est un assemblage comprenant 59 % de merlot, 38 % de cabernet franc et 3 % de cabernet sauvignon (de retour cette année). Le raisin provient de vignobles aux sols graveleux, car les vignes n'ont montré aucun signe de stress ce millésime. Le vin affiche un taux d'alcool de 14,25 %, un IPT de 75 et un pH de 3,67, ce dernier un peu plus bas que la normale, selon Pierre Lurton. Comme d'habitude, le vin est exclusivement élevé sous chêne neuf. Il dévoile un bouquet très pur et très pénétrant aux arômes de cerise noire, de cassis et de graphite, agrémentés d'un soupçon de menthe sauvage. D'abord timide, le vin s'ouvre avec assurance à l'aération (j'ai laissé mon verre reposer pendant 40 minutes). La bouche mi-corsée est dotée de tanins en filigrane et d'un remarquable filon d'acidité qui confère au vin une grande fraîcheur dès l'attaque. Le soupçon de cabernet sauvignon a bel et bien un effet sur l'ensemble, soit une veine subtile de graphite qui agrémente la bouche du début à la fin. Le vin demeure linéaire et d'une précision de laser sur une finale prodigieusement persistante aux notes de mine de crayon de plomb. Un Cheval Blanc classique et intellectuel, pas aussi charmant que le 2015, mais qui vieillira en beauté durant non pas des années, mais bien des décennies. Période de consommation : 2024 à 2060. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**532408** (TS) 750mL **1 250 \$**

### CHÂTEAU CLAUZET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clauzet 2016 offre des arômes riches et opulents de cerise noire et de bleuet, plus floraux que terreux comparativement à ses pairs, mais d'une définition respectable. La bouche mi-corsée est légèrement mordante à l'attaque, l'ensemble admirablement soutenu par les tanins légèrement rigides typiques d'un Saint-Estèphe. Le vin devra passer trois ou quatre ans au cellier pour s'adoucir, mais il a un excellent potentiel. Période de consommation : 2020 à 2035. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**526178** (TS) 750mL **35 \$**

## CHÂTEAU CLÉMENT-PICHON 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 91-93. Échantillon tiré du fût. Appartenant aux mêmes propriétaires que le Château La Dominique de Saint-Émilion, ce domaine propose ici un vin moelleux aux tanins excellents et à la structure dense. Un vin étoffé à l'acidité éclatante et à la finale vive. Note - 92 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**524975** (TS) 750mL **33 \$**

## CHÂTEAU CLERC MILON 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clerc Milon 2016 est un assemblage comprenant 55 % de cabernet sauvignon, 29 % de merlot, 13 % de cabernet franc, 2 % de petit verdot et 1 % de carmenère (ce dernier ayant été soumis à la vinification intégrale, le moût comprenait 50 % des queues, et Philippe Dhalluin est satisfait des résultats). Le vin possède un bouquet très pur qui dévoile des arômes de fruits rouges et noirs et un soupçon de cèdre et de cendre en arrière-plan. Il lui faut du temps pour vraiment se déployer dans le verre. La bouche est adorable : tanins sveltes, acidité merveilleusement dosée, excellente profondeur et finale moelleuse qui caresse le palais. Le vin est un peu tendu comparativement au Château d'Armailhac 2016, qui est plus expressif, mais il ne fait aucun doute qu'il deviendra un Clerc Milon de premier ordre. Période de consommation : 2023 à 2050. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**531210** (TS) 750mL **129 \$**

## CHÂTEAU CLINET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Clinet 2016 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet sauvignon. Les jeunes vignes ont été vendangées à compter du 22 septembre, les vieilles vignes les 1er et 2 octobre, puis le cabernet sauvignon le jour suivant. Le raisin a été récolté à 49 hectolitres par hectare et le vin est élevé en fûts de chêne neufs (70 %) et usagés une fois. Il affiche un taux d'alcool de 14,15 % et un IPT record de 94. Le bouquet très linéaire, très strict et intense dévoile de légers parfums d'iode et de mer qui se fondent à des arômes de fruits noirs. Un nez plus aristocrate et sophistiqué pour un Clinet, l'un des plus nuancés que j'ai eu la chance de humer. La bouche mi-corsée révèle des tanins en filigrane qui constituent la base d'un vin plus masculin, complexe et précis, culminant dans une finale aux subtiles notes d'épices qui se déploie avec conviction et laisse en bouche une note saline désarmante. Oui, un Château Clinet magnifique, frais et minéral, à la fois cérébral et délicieux. Période de consommation : 2024 à 2055. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**532135** (TS) 750mL **179 \$**

## CHÂTEAU CLOS DU ROY 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos du Roy 2016 a un bouquet tendu aux arômes abondants de fruits noirs qui devraient être plus expressifs une fois le vin en bouteille. La bouche mi-corsée révèle des tanins ronds, mais fermes, des saveurs envoûtantes de mûre et de myrtille entrelacées de minéraux, et une finale persistante et très raffinée, la plus délicieuse que j'ai goûtée de ce domaine de Fronsac. Un très bon vin! Période de consommation : 2021 à 2038. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**532473** (TS) 750mL **23 \$**

## CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : [...] assemblage comprenant 76 % de cabernet sauvignon, 23 % de merlot et 1 % de cabernet franc. [...] ce fabuleux Saint-Estèphe sera élevé sous chêne neuf à 60 %. [...] Le 2016 est donc un Cos d'Estournel beaucoup plus classique, complètement différent du 2009 et de ceux des dernières années, qui étaient plus flamboyants et exotiques. En fait, il évoque davantage son voisin, le Château Montrose. Extrêmement détaillé, il dévoile des notes de mûre et un soupçon de baie de Boysen, le fruit prenant de l'ampleur furtivement, sur une vague sous-jacente de minéraux, de calcaire mouillé et même de silex. La bouche est stupéfiante! D'un équilibre exquis, le 2016 est probablement le Cos d'Estournel le plus précis et le plus détaillé que j'ai dégusté depuis de nombreuses années. La fin de bouche évoque un Pauillac avec des veines de graphite qui entrelacent des saveurs de fruits noirs, [...] son énergie palpable mariée à un style aisé et fluide. La persistance en bouche est magnifique [...]. Un excellent Cos d'Estournel qui regorge de classe et de raffinement, mais surtout un vin qui sera extrêmement délicieux pendant de nombreuses années. Période de consommation : 2026 à 2065. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**526434** (TS) 750mL **285 \$**

## CHÂTEAU D'AGASSAC 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 90-92. Échantillon tiré du fût. Ce vin a un excellent fruité et une structure raffinée. Élégant et concentré, il livre de vives saveurs de cassis. Il devrait vieillir en beauté et être prêt après 2023. Note - 91 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526285** (TS) 750mL **31 \$**

## CHÂTEAU D'AIGUILHE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Déjà bien fait et intégré, il présente une pointe charnue et une bonne énergie d'ensemble. Saveurs de prune, d'anis et de mûre, relevées d'un filon de ronce. Un vin savoureux en herbe. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**526590** (TS) 750mL **44 \$**

## CHÂTEAU D'ANGLUDET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Toujours très convoité, le Château d'Angludet est encore cette année une grande réussite. Il n'est peut-être pas meilleur que l'excellent 2015, mais il offre une excellente présence et un fruit d'une profondeur remarquable. On peut vraiment apprécier la grande qualité de ce vin à l'aération dans le verre. Il offre des notes de cassis et de fève de café d'une richesse attrayante, le tout soutenu par la fraîcheur et les tanins. Période de consommation : 2024 à 2038. Note - 91 (Jane Anson, decanter.com)

**523910** (TS) 750mL **55 \$**



## CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château d'Armailhac 2016 est un assemblage comprenant 62 % de cabernet sauvignon, 28 % de merlot, 8 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot, et le raisin a été vendangé entre le 27 septembre et le 14 octobre. Typique d'un Château d'Armailhac, le bouquet impressionne par son opulence et sa flamboyance, et dévoile des arômes de cerise noire et de baie de Boysen, et une note florale subtile qui prend de l'ampleur à l'aération. D'une pureté immense, la bouche mi-corsée s'ouvre avec une attaque vive et tendue, puis laisse percevoir de belles saveurs de fruits bleus en finale. Ce Château d'Armailhac est doté d'une structure tannique sans précédent qui lui donne de l'échine et une certaine autorité. L'un des meilleurs vins que j'ai goûtés de Château D'Armailhac, dont le style se rapproche du Château Grand-Puy-Lacoste. Période de consommation : 2021 à 2045  
Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**534065** (TS) 750mL **85 \$**

## CHÂTEAU D'ARSAC 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Ce vignoble domanial est parsemé de sculptures modernes que le propriétaire collectionne. Le vin révèle des tanins moelleux et raffinés et une texture profonde qui lui donne un excellent potentiel de garde à long terme. Un vin merveilleusement bien fait, à la fois ferme et délicieusement fruité. Il sera prêt à boire en 2027. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526202** (TS) 750mL **37 \$**

## CHÂTEAU DE FIEUZAL 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Très mûr, il offre des notes chaleureuses de prune et de figue entrelacées de nuances d'aulne grillé et de laurier. Belle pointe minérale. Bouche très charnue, finale précise. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**531079** (TS) 750mL **79 \$**

## CHÂTEAU DE FRANCS LES CERISIERS 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Vraiment excellent, il offre un fruité prodigieusement profond et un merveilleux milieu de bouche. Un rouge corsé et fruité, soutenu et équilibré. Bravo! Sera-t-il meilleur que le 2015? Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com)

**524215** (TS) 750mL **25 \$**

## CHÂTEAU D'ISSAN 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château d'Issan 2016 est un assemblage comprenant 64 % de cabernet sauvignon et 36 % de merlot. Le raisin a été récolté du 29 septembre au 19 octobre, et le vin est élevé en fûts de chêne, dont la moitié sont neufs. Le taux d'alcool est de 13,3 % et le pH de 3,71. Le bouquet très classique et légèrement réticent laisse percevoir des nuances marines. La bouche mi-corsée et bien définie révèle des tanins vifs. Le vin est très vif et précis, un margaux vraiment classique qui culmine dans une finale précise remarquablement saline et persistante. Un Château d'Issan attrayant conçu pour l'élevage à long terme, qui est comparable au 2015. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**533034** (TS) 750mL **117 \$**

## CHÂTEAU DU RETOUT 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Un noyau de prune chaude et de compote de cerises est encadré par des nuances de cèdre et d'aulne grillés. La finale accessible est dominée par le fruit. Note - 88-91 (James Molesworth, winespectator.com)

**526400** (TS) 750mL **23 \$**

## CHÂTEAU DU TERTRE 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Ce vin raffiné est élaboré par la même équipe que le Château Giscours. Sa structure riche est mariée à une acidité vive et à de denses saveurs de prune. Un vin charmant qui vieillira en beauté. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**529115** (TS) 750mL **75 \$**

## CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Il s'ouvre avec des notes éclatantes de bois de pommier grillé, d'encens et de ganache chaude qui mènent à un noyau de cassis, de confiture de prunes et de réduction de framboises. Très tannique, mais remarquablement polie, la finale donne de la cohésion à l'ensemble. Un vin massif et ouvert. Note - 97-100 (James Molesworth, winespectator.com)

**533760** (TS) 750mL **339 \$**

## CHÂTEAU DUHART-MILON 2016

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Ce vin mûr regorge d'arômes et de saveurs de fruits. En bouche, des saveurs riches et juteuses de mûre sont agrémentées de tanins intenses et d'une acidité ample. Il représente bien le millésime avec son fruité opulent qui atténue de sérieux tanins. L'abondance de fruit pourrait vous porter à croire qu'il est déjà accessible, mais ce n'est nullement le cas. Il devra être encavé pendant de nombreuses années. Note - 96 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**529321** (TS) 750mL **129 \$**

## CHÂTEAU FERRAND 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Ferrand 2016 possède un bouquet bien défini aux arômes de mûre, de coulis de framboises et de truffe; il n'est pas puissant, mais agréablement précis. La bouche mi-corsée s'ouvre avec une attaque vive, une acidité fraîche et d'abondantes notes fraîches de fruits noirs. Le chêne empiète légèrement sur les saveurs en finale, mais l'élevage devrait corriger la situation, et créer un Pomerol attrayant à boire dans les 8 à 10 prochaines années. Période de consommation : 2020 à 2028. Note - 87-89 (Neal Martin, robertparker.com)

**524884** (TS) 750mL **39 \$**

## CHÂTEAU FIGEAC 2016

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Figeac 2016 est un assemblage comprenant 36 % de merlot, 26 % de cabernet franc et 38 % de cabernet sauvignon. Le raisin a été vendangé du 23 septembre au 20 octobre à 49 hectolitres par hectare; le vin a été élevé en fûts de chêne neuf provenant de cinq tonnelleries, et affiche un taux d'alcool de 13,9 % et un pH de 3,67. Cette propriété a commencé un nouveau chapitre en 2013 quand Michel Rolland est devenu maître assembleur, et depuis lors, l'harmonie entre les trois cépages est nettement supérieure. D'abord légèrement réticent, le nez vif de mûr s'ouvre joliment dans le verre pour révéler des notes de coulis de framboise, de boîte à crayons et de menthe subtile. Un bouquet de Figeac classique à bien des égards. La bouche prodigieusement bien équilibrée est dotée d'un treillis raffiné de tanins sculptés à la perfection. Ce Figeac présente une rudesse que j'adore, les cabernets sont très expressifs, plus qu'en 2015, et dévoilent des notes de graphite qui infusent les saveurs de fruits noirs. Le vin a une structure remarquable et une finale saline qui vous incite à prendre une autre gorgée. Le Château Figeac 2015 était remarquable, et le 2016 l'est tout aussi. Dégusté à quatre reprises, et en fin de compte, une seule note a été retenue. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**533752** (TS) 750mL **349 \$**

## CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fleur-Cardinale 2016 est un assemblage comprenant 75 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon élevé sous chêne neuf. Plus réticent que d'habitude, ce Château Fleur-Cardinale est un vin très pur et raffiné qui révèle au nez des notes de cerise rouge, de fraise sauvage et de cassis, et un boisé de chêne bien intégré (mieux que celui du 2015). Légèrement tannique à l'attaque, la bouche mi-corsée vive et structurée est dotée d'un beau filon d'acidité et d'une finale tendue qui suggère qu'il devra passer quatre ou cinq ans en cave. Je crois que le 2016 surpassera le 2015. Très raffiné. Période de consommation : 2022 à 2042. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**531384** (TS) 750mL **75 \$**

## CHÂTEAU FOMBRAUGE 2016

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un rouge riche et mâchu qui regorge de fruits et de tanins. Corsé, massif et riche, mais demeure poli et équilibré. Délicieuses notes fruitées du début à la fin. Environ un tiers de la cuvée est élevé en urnes de terre cuite. Note - 97-98 (James Suckling, jamesuckling.com)

**525949** (TS) 750mL **51 \$**

## CHÂTEAU FONPLÉGADE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Après avoir été certifié biologique en 2013, le domaine Château Fonplégade commence cette année à convertir ses méthodes de culture vers la biodynamie. Ce vin vraiment exquis ne compromet aucunement la puissance et révèle avec vigueur des saveurs de fruits riches et soyeuses. Je trouve la minéralité de la finale un peu faible, mais quelques années en cave devraient corriger la situation. Un vin extrêmement bien réussi. Stephane Derenoncourt est le conseiller depuis 2015. Assemblage réunissant 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, élevé sous chêne neuf à 60 %. Période de consommation : 2025 à 2040. Note - 93 (Jane Anson, decanter.com)

**529412** (TS) 750mL **65 \$**

### CHÂTEAU FONRÉAUD 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fonréaud 2016 est un listrac-médoc qu'il vaut la peine de découvrir. Le bouquet très bien défini révèle un boisé de chêne extrêmement bien intégré qui évoque vraiment le terroir. On lui trouve de subtils parfums floraux qui rappellent un margaux. La bouche très bien équilibrée présente des tanins fins et une très bonne échine. Ce Château Fonreaud est l'un des plus précis que j'ai dégustés, et la bouche demeure tendue jusqu'à la finale raffinée. Ce domaine a produit d'excellents vins récemment, et ce 2016 pourrait bien être le meilleur à ce jour. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**532523** (TS) 750mL **29 \$**

### CHÂTEAU FONROQUE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Appartenant à Alain Moueix, le Château Fonroque est un vin sensationnel pour le millésime 2016. Son bouquet plus léger que celui de ses pairs dévoile des arômes de fruits noirs, d'abord très tertiaires et introvertis, mais qui deviennent plus expressifs et vigoureux à l'aération. La bouche mi-corsée et très raffinée révèle des tanins souples à l'attaque, et demeure posée sans compromettre l'intensité du fruit. La finale est adorable, vraiment élancée et élégante, avec une minéralité très fine et un style classique. Bravo Alain Moueix! Période de consommation : 2021 à 2045. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**530204** (TS) 750mL **57 \$**

### CHÂTEAU FONTENIL 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fontenil 2016 possède un bouquet tendu aux arômes de mûre et de sous-bois qui mènent à des parfums marins évoquant un estuaire. Un nez indéniablement complexe. La bouche posée regorge de saveurs sombres de fruits noirs. Légèrement jeune, elle laisse paraître des nuances végétales qui agrémentent ce fronsac et lui confère de la fraîcheur. Je crois qu'il sera délicieux une fois en bouteille. Période de consommation : 2021 à 2036. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**532085** (TS) 750mL **39 \$**

### CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Fourcas-Dupres 2016 offre un bouquet qui est très élégant et ne lésine pas sur le fruit. Il est gorgé d'arômes de mûre, de framboise et de cassis relevés d'un boisé de chêne bien intégré, et libère à l'aération une note subtile d'estuaire. La bouche mi-corsée est étayée par des tanins vifs et granuleux. Elle regorge de saveurs fraîches et énergiques de fruits noirs, entrelacées de notes d'olive noire et d'un soupçon de saumure qui se déploie sur une longue finale gratifiante. Un excellent listrac qui succède à l'excellent 2015. Période de consommation : 2022 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**532069** (TS) 750mL **27 \$**

### CHÂTEAU GAZIN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Gazin 2016 comprend 87 % de merlot, 5 % de cabernet sauvignon et 8 % de cabernet franc cette année. Les vendanges du merlot ont commencé le 22 septembre, tandis que celles du cabernet ont commencé autour du 7 ou 8 octobre. Pour un Château Gazin, le 2016 a un bouquet très puissant au fruit plus relevé que les dernières années, qui déploie des arômes de mûre, de bruyère et de fleurs pressées tous bien définis (bien que mon échantillon ait requis deux ou trois minutes d'aération). La bouche mi-corsée est légèrement tannique à l'attaque. J'adore la structure tannique de ce Gazin, ni masculine ni féminine, avec une échine qui lui garantit une excellente longévité. Il livre d'abondantes saveurs légèrement épicées de fruits noirs avec un soupçon de poivre noir concassé et de clou de girofle en finale. L'élevage sous chêne neuf à 50 % devrait donner du muscle à la finale, et faire de ce Château Gazin un vin vraiment merveilleux qui tiendra la route pendant environ trois ans, peut-être plus longtemps. Période de consommation : 2023 à 2055. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**528828** (TS) 750mL **149 \$**

## CHÂTEAU GISCOURS 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 96-98. Échantillon tiré du fût. Ce vin est non seulement massif, dense et solide, mais il a beaucoup de style et d'élégance. Un vin mûr et parfumé qui regorge de saveurs amples de fruits noirs, supportées par une acidité alléchante. Encavez-le pendant au moins 12 ans. Note - 97 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530832** (TS) 750mL **109 \$**

## CHÂTEAU GLORIA 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Il révèle d'abord un éclat de menthe, puis libère un torrent de saveurs de bleuet, de mûre et de cassis, propulsées par une acidité énergique et des notes juteuses et tanniques de ronce. La finale est bordée de notes de gâteau aux prunes et d'anis et d'un soupçon de tabac. Beaucoup de matière. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**532663** (TS) 750mL **75 \$**

## CHÂTEAU GRAND CORBIN MANUEL 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand Corbin Manuel 2016 déploie un splendide bouquet aux arômes vifs de cerise rouge et de cassis, relevés d'un soupçon de vanille imparti par le chêne neuf. La bouche mi-corsée, harmonieuse et précise révèle des tanins souples, une acidité bien dosée et une finale qui semble très fluide. Il y a un soupçon de poussière en finale, mais il devrait disparaître d'ici l'embouteillage. Très raffiné, mais on devrait l'encaver pendant trois ou quatre ans. Période de consommation : 2021 à 2036. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**532507** (TS) 750mL **37 \$**

## CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Les caractéristiques dominantes de ce vin sont ses tanins puissants et son fruité mûr. Un vin généreux et opulent à la structure carrée et robuste. Les tanins et la concentration sont au rendez-vous pour produire un vin au potentiel de garde excellent. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**529289** (TS) 750mL **57 \$**

## CHÂTEAU GRAND MAYNE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand-Mayne 2016 est un vin très différent de ceux d'autrefois, dont on exigeait trop à la vinerie. Il est indéniable que l'arrivée de Louis Mitjavile, le fils de François, a eu un effet positif sur les vins de Château Grand-Mayne au cours des deux ou trois dernières années. Ce 2016 très élégant et raffiné exprime davantage le terroir et dévoile de merveilleuses notes herbacées. On dirait que le propriétaire Jean-Antoine Nony a utilisé du raisin non équeuté! La bouche mi-corsée aux tanins fins et à l'acidité vive évoque presque un pomerol, sauf que la finale est plus minérale et raffinée. Un Château Grand-Mayne nouveau genre qui, bien franchement, est l'un des meilleurs que j'ai dégustés de ce domaine de Saint-Émilion. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**532598** (TS) 750mL **79 \$**

## CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Grand-Puy-Lacoste 2016 est un assemblage comprenant 79 % de cabernet sauvignon et 21 % de merlot. Il a été élevé sous chêne neuf à 75 % et titre 13,3 % d'alcool. Il présente un bouquet extraordinairement pur aux arômes de mûre et de ronce, relevés de nuances de retailles de crayon et de cèdre. Un bouquet typiquement Grand-Puy-Lacoste. La bouche mi-corsée est soutenue par des tanins très fins. L'époque où ce pauillac demeurerait très rude pendant les dix premières années de sa vie est chose du passé. Les tanins sont aujourd'hui beaucoup plus fins, et l'acidité confère de la tension et beaucoup de fraîcheur à la bouche. Très souple et fluide, il est d'une longueur merveilleuse et culmine dans une finale si raffinée que vous voudrez immédiatement en reprendre une gorgée. Comme de nombreuses autres cuvées, le Grand-Puy-Lacoste 2016 est devenu plus harmonieux et précis à l'aération. Quel vin fabuleux! Un pauillac des plus classiques. Période de consommation : 2024 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**530790** (TS) 750mL **145 \$**

## CHÂTEAU GRUAUD LAROSE 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Gruaud Larose 2016 est un assemblage comprenant 69 % de cabernet sauvignon, 29 % de merlot et 2 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé du 29 septembre au 15 octobre (avec le petit verdot) et élevé en fûts de chêne neufs (80 %) et usagés d'un ou deux ans. Le taux d'alcool modeste est de 13,02 %. Le vin déploie un bouquet généreux aux parfums de mûre, de ronce, de bois de santal et de tabac, qui devient plus précis à l'aération. Mi-corsé en bouche, il est doté de tanins fins et d'une acidité parfaitement dosée. Il s'agit certainement de l'un des Gruaud-Larose les plus raffinés des dernières années. Très précis, il est d'abord un peu discret, mais l'intensité et la précision de la finale sont indéniables. Il semble aussi légèrement plus détaillé, plus nuancé et plus persistant en bouche. Un vin excellent, qui sera plus approchable que certains de ses pairs. Période de consommation : 2023 à 2060. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**528851** (TS) 750mL **129 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Reconnu pour ses vins fermes, le domaine a produit cette année un vin qui est gorgé de fruits noirs juteux. Structuré et fruité, il a un excellent potentiel de garde à long terme. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530733** (TS) 750mL **82 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Bailly 2016 est un assemblage comprenant 53 % de cabernet sauvignon, 40 % de merlot, 4 % de petit verdot et 3 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé entre le 26 septembre et le 18 octobre. Il affiche un taux d'alcool de 13,6 % et IPT de 81, qui s'approchent beaucoup de ceux du 2010. Le nez étant d'abord très refermé, j'ai laissé reposer mon verre pendant 15 à 20 minutes, alors que je discutais du millésime avec Véronique Sanders et le directeur technique, Gabriel Vialard. Le bouquet très classique est certainement moins opulent et extravagant que ceux des millésimes récents. Précis, contenu et merveilleusement défini, il dévoile des arômes de mûre, de cèdre et de thé Earl Grey qui émergent doucement du verre. Soutenue par des tanins très fins, la bouche mi-corsée est séveuse et prodigieusement définie et étoffée, et d'une merveilleuse présence. Elle révèle aussi des notes d'épices parfaitement dosées, une salinité qui vous incite à prendre une autre gorgée et une note envoûtante de crayon de plomb qui rehausse la finale. Quel excellent Haut-Bailly! Il pourrait fort bien être le meilleur vin que j'ai goûté en près de 20 ans de dégustations à ce domaine. Période de consommation : 2024 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**531350** (TS) 750mL **215 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BERGEY 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Tannique et légèrement extrait, il dévoile un noyau de mûre et de cassis trempés enveloppé d'une couche de pelure de prune. Il est très tannique et goudronné en finale. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

**522722** (TS) 750mL **39 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BRION 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Brion 2016 est un assemblage comprenant 56 % de merlot, 37,5 % de cabernet sauvignon et 6,5 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé entre le 19 septembre au 13 octobre. Jean-Philippe Delmas affirme que l'assemblage comprend un peu plus de merlot que l'an dernier. Le bouquet est manifestement plus puissant et intense que celui du Château La Mission Haut-Brion, mais il n'est pas aussi détaillé, ni défini. La bouche merveilleusement équilibrée révèle des tanins rudes et des couches de fruits noirs, de minéraux, de sel de mer et de violettes écrasées. Contrairement au Haut-Brion 2015, celui-ci est plus linéaire, plus strict et même d'un pied plus léger. Il n'a pas la profondeur ni la complexité labyrinthique qui ont fait du 2015 un vin si remarquable, mais il n'est pas loin derrière, et il sera fascinant de les comparer dans les années à venir. Période de consommation : 2026 à 2070. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**528745** (TS) 750mL **1 025 \$**

## CHÂTEAU HAUT-BRION 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Haut-Brion 2016 est un assemblage comprenant 56 % de merlot, 37,5 % de cabernet sauvignon et 6,5 % de cabernet franc, et le raisin a été vendangé entre le 19 septembre au 13 octobre. Jean-Philippe Delmas affirme que l'assemblage comprend un peu plus de merlot que l'an dernier. Le bouquet est manifestement plus puissant et intense que celui du Château La Mission Haut-Brion, mais il n'est pas aussi détaillé, ni défini. La bouche merveilleusement équilibrée révèle des tanins rudes et des couches de fruits noirs, de minéraux, de sel de mer et de violettes écrasées. Contrairement au Haut-Brion 2015, celui-ci est plus linéaire, plus strict et même d'un pied plus léger. Il n'a pas la profondeur ni la complexité labyrinthique qui ont fait du 2015 un vin si remarquable, mais il n'est pas loin derrière, et il sera fascinant de les comparer dans les années à venir. Période de consommation : 2026 à 2070. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**533422** (TS) 1500m **2 050 \$**

### CHÂTEAU HAUT-MAILLET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un rouge puissant aux tanins denses et tendus, structure et fruité attrayants, finale longue et savoureuse. Bourré de personnalité. Note - 92-93 (James Suckling, jamesuckling.com)

**531442** (TS) 750mL **45 \$**

### CHÂTEAU HOSANNA 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Merveilleusement mûr et pur, il fait déferler des notes de cassis, de purée de cerise et de framboise en crème, soutenues par une structure polie et couronnées par un soupçon de fleurs. Déjà remarquablement intégré. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**533851** (TS) 750mL **219 \$**

### CHÂTEAU KIRWAN 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 95-97. Échantillon tiré du fût. Un vin dense et ferme qui offre des tanins et une abondance de fruits. Il est profond et concentré, et révèle des tanins et des saveurs de mûre remarquablement équilibrées. Note - 96 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526574** (TS) 750mL **79 \$**

### CHÂTEAU LA CLOTTE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Clotte 2016 est un assemblage qui comprend 85 % de merlot, 10 % de cabernet sauvignon et 5 % de cabernet franc cette année. Le merlot a été vendangé le 12 octobre, et les cabernets le 17 octobre. Élevé sous chêne neuf à 85 %, il déploie un bouquet fragrant aux notes abondantes de groseille rouge, de fraise sauvage et de pétale de rose. Un nez vraiment affirmé, mais aussi élégant. La bouche mi-corsée révèle des tanins souples, un beau filon d'acidité et une finale substantielle relevée d'une minéralité fine. Bien que les vignes de Château La Clotte étaient en piètre état quand les Vauthier ont acquis le domaine en 2014, ce grand cru classé est en voie de devenir l'un de leurs meilleurs vins aux côtés du Château Ausone. Superbe. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**534180** (TS) 750mL **119 \$**

### CHÂTEAU LA CONFESSION 2016

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin dense et riche aux notes de mûre, de bleuets et de champignon frais. Bouche mi-corsée à corsée, merveilleux équilibre entre les tanins mûrs et l'acidité fraîche. Un vin jeune et harmonieux. Note - 92-93 (James Suckling, jamesuckling.com)

**531111** (TS) 750mL **61 \$**



### **CHÂTEAU LA CROIX DE PEZ 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un vin très puissant et riche d'une profondeur et d'une intensité splendides. Ample et délicieux. Un autre nouveau venu à surveiller. Note - 92-93 (James Suckling, jamesuckling.com)

**532564** (TS) 750mL **32 \$**

### **CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2016**

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Réticent et élégant à l'attaque, ce vin regorge de notes denses de fruits noirs. Très opulente et soyeuse, la bouche révèle un fruit complexe et intense et de belles nuances d'épices en finale. Un vin bien fait. L'assemblage comprend 80 % de merlot, 12 % de cabernet franc et 8 % de cabernet sauvignon, et est élevé sous chêne neuf à 70 %. Michel Rolland est le conseiller vinicole. Rendement de 49 hectolitres par hectare, pH de 3,75. Période de consommation : 2027 à 2050. Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**530022** (TS) 750mL **99 \$**

### **CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Fleur Peyrabon 2016 possède un bouquet floral parfumé qui évoque un margaux. J'aime bien sa définition et sa fraîcheur. La bouche est mi-corsée, pas particulièrement puissante, mais très élégante. Les tanins semblent très fins, et la finale est agrémentée d'une merveilleuse tension. Il ne s'agit pas d'un vin de garde à long terme (il lui faudrait plus de corps), mais plutôt d'un vin attrayant qui devrait apporter beaucoup de plaisir au cours des 10 à 15 prochaines années. Période de consommation : 2020 à 2033. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**532432** (TS) 750mL **49 \$**

### **CHÂTEAU LA FLEUR-PÉTRUS 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin offre des couches fluides de cassis et de sauce aux prunes et des notes de réduction de framboises, étayées par une structure remarquablement veloutée jusqu'à une longue finale de graphite. La minéralité est bien présente, mais dissimulée pour l'instant. Le fruit est splendide. Note - 95-98 (James Molesworth, winespectator.com)

**529149** (TS) 750mL **359 \$**

### **CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin vif révèle des nuances légèrement terreuses et des notes de menthe poivrée, alors qu'un noyau de cassis et de figue est juché sur des notes tanniques de ronce. Une pointe juteuse en finale donne de la cohésion à l'ensemble. Très solide. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

**529453** (TS) 750mL **115 \$**

## CHÂTEAU LA GURGUE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Tendru et mâchu, notes de cassis et de bleuet. Bouche mi-corsée, milieu de bouche exquis et finale subtile. Succeseur attrayant du 2015. Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com)

**524900** (TS) 750mL **42 \$**

## CHÂTEAU LA LAGUNE 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Selon moi à tout le moins, le Château La Lagune 2016 est un retour à la forme, car le 2015 ne m'a aucunement impressionné dans le cadre des Primeurs de l'an dernier. Vêtu de pourpre-noir éclatant, il dévoile un bouquet très intense aux arômes de mûre et de prunelle, tout en maintenant sa définition et sa précision; il évoque presque les pastilles. La bouche mi-corsée aux tanins très fermes est peut-être un peu fragile à l'attaque, comme c'est le cas de plusieurs autres 2016 que j'ai dégustés du fût. J'aime bien la précision et la justesse de ce Château La Lagune, malgré la fraîcheur et la tension qui caractérisent la finale persistante. Comme il s'agit d'un vin de garde à long terme, vous pouvez le laisser en cave pendant quatre ou cinq années. Un excellent La Lagune, l'un des meilleurs des dernières années. Période de consommation : 2023 à 2045. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**526509** (TS) 750mL **87 \$**

## CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Mission Haut-Brion 2016 est un assemblage comprenant 57,5 % de merlot et 42,5 % de cabernet sauvignon. La période des vendanges a duré du 19 septembre au 14 octobre, l'une des plus longues à ce jour. Jean-Philippe Delmas m'a dit qu'il a fallu être patient pour que chaque parcelle soit bien mûre, ce qui a pris plus de temps que d'habitude. Comme toujours, j'ai laissé cet échantillon, comme tous les autres de la dégustation, reposer pendant 40 à 45 minutes, car ces vins se métamorphosent toujours dans le verre. Celui-ci laisse percevoir un bouquet net, précis et très discret, qui révèle une minéralité raffinée et des arômes de pierre froide qui infusent des notes de fruits noirs. Il est d'une précision incroyable, et peut-être même plus défini que celui du Château Haut-Brion. La bouche mi-corsée est agrémentée de tanins souples et légers. J'aime bien son filon d'acidité, ainsi que sa merveilleuse texture onctueuse et harmonieuse. Tous les atomes sont infusés d'une fraîcheur incroyable. Un vin d'une précision et d'une définition ahurissante. Je croyais que le 2015 frôlait la perfection, mais le 2016 a un petit quelque chose de plus qui est difficile à cerner. Période de consommation : 2026 à 2070. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**528810** (TS) 750mL **799 \$**

## CHÂTEAU LA MONDOTTE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. D'une pureté magistrale, il révèle des saveurs de cassis et de framboise soutenues par une acidité électrisante, agrémentées de notes de craie, d'anis et de thé noir. Les tanins sont très intenses, mais ils sont dissimulés par une charge fruitée incroyable. Un vin renversant qui a de la minéralité à revendre. Note - 97-100 (James Molesworth, winespectator.com)

**533588** (TS) 750mL **489 \$**

### CHÂTEAU LA PRADE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Très raffiné et très poli pour l'appellation. Notes de petits fruits noirs, de minéraux et d'épices. Bouche mi-corsée et finale fraîche. Note - 91-92 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**525659** (TS) 750mL **24 \$**

### CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Ce vin riche est gorgé de tanins qui contrastent avec son acidité fraîche et ses notes de cassis. Un vin solide bâti pour une garde à long terme. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526020** (TS) 750mL **55 \$**

### CHÂTEAU LA VIEILLE CURE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Vieille Cure 2016 est doté d'un bouquet maussade, mais détaillé, qui trouvera sûrement sa griffe une fois en fûts. Les notes attrayantes de fruits noirs sont irréfutables. La bouche mi-corsée aux tanins mordants révèle d'abondantes notes de fruits noirs grillés, tout en conservant une bonne définition. J'aime bien la finale poivrée et épicée qui persiste longuement. Un excellent successeur du 2015. Période de consommation : 2021 à 2038. Note - 90-92 (Neal Martin, [robertparker.com](http://robertparker.com))

**529214** (TS) 750mL **39 \$**

### CHÂTEAU LABÉGORCE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Labégorce 2016 est un assemblage comprenant 38 % de cabernet sauvignon, 52 % de merlot, 6 % de cabernet franc et 4 % de petit verdot. Le raisin a été vendangé du 4 au 21 octobre, et le vin est élevé sous chêne neuf à 45 %. J'aime bien le bouquet parce qu'il évoque le margaux à merveille. Des arômes de cerise noire, de bleuet et d'iode sont rehaussés de nuances de violettes écrasées. La bouche mi-corsée offre des tanins souples et une acidité très bien dosée. Ce margaux charmant et élégant culmine dans une longue finale aux notes de mine de crayon de plomb et d'épices. Un vin fabuleux d'un domaine de Margaux qui a fait beaucoup de progrès. Période de consommation : 2026 à 2055. Note - 94-96 (Neal Martin, [robertparker.com](http://robertparker.com))

**531988** (TS) 750mL **57 \$**

### CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Encore plus intense et plus nuancé que l'excellent 2015, ce Château Lafite Rothschild est d'une puissance incroyable, mais aussi très raffiné. Un vin mi-corsé, fin et mâchu. À la fois musculeux et agile. Persiste pendant plusieurs minutes. Renversant. S'agit-il du meilleur Lafite depuis le légendaire 1959? Note - 100-100 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**531376** (TS) 750mL **1 200 \$**

### **CHÂTEAU LAFLEUR-GAZIN 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Frais et pur, il dévoile de délicieuses notes de cassis et de confiture de cerises qui sont rehaussées de nuances de thé et de minéraux. La finale révèle des tanins qui se manifestent tardivement. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

**533943** (TS) 750mL **65 \$**

### **CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2016**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : L'excellent millésime 2016 à Saint-Estèphe est reflété dans les vins du Château Lafon-Rochet. Le domaine a eu droit à 30 mm de pluie le 13 septembre, puis à 13 mm le 8 octobre, mais il n'y a eu aucune précipitation entre ces deux dates, ce qui a permis aux sols d'argile, de calcaire et de gravier de bien mûrir le raisin. Le propriétaire Basile Tesseron affirme que ses cabernets sauvignons n'ont jamais été si mûrs, ce que le bouquet intense semble confirmer dès la première bouffée. La bouche révèle des saveurs de fruits noirs raffinées, charnues et alléchantes. Dégusté à trois reprises, il a excellé chaque fois. L'assemblage réunit 67 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot. Le vin est élevé sous chêne neuf à 30 % et a un pH de 3,68. Période de consommation : 2027 à 2045. Note - 95 (Jane Anson, decanter.com)

**533448** (TS) 375mL **45 \$**

### **CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2016**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : L'excellent millésime 2016 à Saint-Estèphe est reflété dans les vins du Château Lafon-Rochet. Le domaine a eu droit à 30 mm de pluie le 13 septembre, puis à 13 mm le 8 octobre, mais il n'y a eu aucune précipitation entre ces deux dates, ce qui a permis aux sols d'argile, de calcaire et de gravier de bien mûrir le raisin. Le propriétaire Basile Tesseron affirme que ses cabernets sauvignons n'ont jamais été si mûrs, ce que le bouquet intense semble confirmer dès la première bouffée. La bouche révèle des saveurs de fruits noirs raffinées, charnues et alléchantes. Dégusté à trois reprises, il a excellé chaque fois. L'assemblage réunit 67 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot. Le vin est élevé sous chêne neuf à 30 % et a un pH de 3,68. Période de consommation : 2027 à 2045. Note - 95 (Jane Anson, decanter.com)

**533000** (TS) 750mL **85 \$**

### **CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2016**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : L'excellent millésime 2016 à Saint-Estèphe est reflété dans les vins du Château Lafon-Rochet. Le domaine a eu droit à 30 mm de pluie le 13 septembre, puis à 13 mm le 8 octobre, mais il n'y a eu aucune précipitation entre ces deux dates, ce qui a permis aux sols d'argile, de calcaire et de gravier de bien mûrir le raisin. Le propriétaire Basile Tesseron affirme que ses cabernets sauvignons n'ont jamais été si mûrs, ce que le bouquet intense semble confirmer dès la première bouffée. La bouche révèle des saveurs de fruits noirs raffinées, charnues et alléchantes. Dégusté à trois reprises, il a excellé chaque fois. L'assemblage réunit 67 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot. Le vin est élevé sous chêne neuf à 30 % et a un pH de 3,68. Période de consommation : 2027 à 2045. Note - 95 (Jane Anson, decanter.com)

**533414** (TS) 1500m **175 \$**

## CHÂTEAU LAGRANGE 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lagrange 2016 est un assemblage comprenant 70 % de cabernet sauvignon, 24 % de merlot et 6 % de petit verdot, qui est élevé sous chêne neuf à 50 %. Le rendement de 46,5 hectolitres par hectare est inférieur à celui de 2015. Le vin offre un bouquet très bien défini qui dévoile des arômes intenses de cerise noire, de prune rouge et de cèdre, et un soupçon de bleuet à l'aération. Le 2016 est certainement l'un des Château Lagrange les plus expressifs que j'ai dégustés jusqu'à maintenant, et je les ai tous goûtés depuis le début des années 1980. La bouche extrêmement bien équilibrée, vive et énergique révèle des saveurs de mûre, de crème de cassis et de zeste d'orange soutenues par des tanins tendus. Un excellent Lagrange d'une énergie incroyable qui enivre les sens. Supérieur au 2015, il pourrait fort bien s'avérer le meilleur vin du domaine à ce jour. Période de consommation : 2025 à 2060. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**530782** (TS) 750mL **89 \$**

## CHÂTEAU LALANDE-BORIE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Solide comme le roc, il dévoile un noyau aux saveurs de bleuet, de mûre et de cassis, agrémenté de notes goudronnées légèrement tanniques. La finale d'encens demeure fraîche et énergique. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**531343** (TS) 750mL **52 \$**

## CHÂTEAU LANGOA BARTON 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Les saveurs fraîches de bleuet, de cerises et de cassis confèrent à ce vin une grande ampleur, tandis que la finale est dominée par des notes racées de graphite et un filon d'anis. Le fruit est si séduisant qu'on oublie à quel point le vin est costaud du nez à la finale. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**528703** (TS) 750mL **93 \$**

## CHÂTEAU LARCIS DUCASSE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Voici un vin vraiment charmant aux saveurs de framboise écrasée, de baie de Boysen et de prune, entrelacées d'anis séché, de ronce et de craie. Finale longue et élégante aux nuances d'épices. Note - 94-97 (James Molesworth, winespectator.com)

**529917** (TS) 750mL **135 \$**

## CHÂTEAU LARMANDE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Larmande 2016 a un bouquet net et pur offrant un mélange de fruits rouges et noirs, et qui est plus précis que celui de certains de ses pairs. La bouche mi-corsée harmonieuse et précise est dotée de tanins fins, d'une acidité bien dosée et d'une finale persistante et très pure. Voici un Château Larmande exquis qui en ravira plus d'un. Période de consommation : 2021 à 2035. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**529529** (TS) 750mL **52 \$**

### **CHÂTEAU LATOUR À POMEROL 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Riche, poli et suave, il révèle de généreuses saveurs de prune et de cassis qui mènent à une pointe de graphite en finale. La bouche splendide a du fruit à revendre. Il gardera la forme longtemps, car son acidité est bien intégrée et ses tanins amples sont souples et longs. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**533935** (TS) 750mL **139 \$**

### **CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Ce vin dense révèle des tanins mûrs et poussiéreux qui équilibrent des saveurs concentrées de mûre. Puissant et bien fait, il est doté d'une acidité éclatante et de nuances de chocolat noir. Un vin impressionnant qu'il vaut la peine d'encaver à long terme. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**531509** (TS) 750mL **61 \$**

### **CHÂTEAU LE CONSEILLER 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Élaboré exclusivement avec du merlot, le Château Le Conseiller 2016 pourrait s'avérer l'un des vins les plus avantageux du millésime. Des notes de fruits noirs et bleus, de chocolat, d'épices, de cuir neuf et de chêne doux sont mises en évidence. Bien qu'il ne soit pas particulièrement subtil, le Château Le Conseiller est un vin gras et juteux qui est sûr de plaire. Note - 88-90 (Antonio Galloni, vinous.com)

**528620** (TS) 750mL **23 \$**

### **CHÂTEAU LE DOYENNÉ 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Le Doyenné 2016 est un Premières-Côtes-de-Bordeaux qui déploie un bouquet à la fois pur et discret aux arômes de cerise rouge, de confiture de baies de Boysen et de violette qui se dévoilent joliment dans le verre. La bouche mi-corsée est dotée d'une acidité vive, d'une structure fine, d'un fruité subtil, mais légèrement goudronné, et d'une finale persistante légèrement tannique. Un vin fantastique que j'ai bien hâte de déguster à nouveau en bouteille. Période de consommation : 2019 à 2029. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**526111** (TS) 750mL **19 \$**

### **CHÂTEAU LE GAY 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : L'un des meilleurs Château Le Gay depuis des années. Corsé, poli et étagé, il révèle des tanins très fins et persiste pendant plusieurs minutes. Note - 98-99 (James Suckling, jamesuckling.com)

**529800** (TS) 750mL **209 \$**

## CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château L'Église-Clinet 2016 est un assemblage comprenant 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc. Le merlot a été vendangé du 21 septembre au 4 octobre, le cabernet franc le 6 octobre, à 43 hectolitres par hectare. Le vin est élevé sous chêne neuf (80 %) et affiche un taux d'alcool d'environ 14,2 %. Vêtu d'une belle robe limpide, il dévoile un bouquet très typique aux arômes de mûre, de coulis de framboises et de minéraux liquides, relevés de nuances d'iris et d'encens. Pourvue de tanins parmi les plus fins de Pomerol, la bouche est vive, très précise et tendue dès l'attaque, puis devient linéaire et immensément précise sur la finale minérale persistante. Ni plus ni moins qu'un vin spectaculaire de Denis Durantou, et sans contredit l'une des étoiles du millésime. Période de consommation : 2024 à 2050. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**533398** (TS) 750mL **549 \$**

## CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Voici un vin percutant qui dévoile un merveilleux noyau de bleuets, de baie d'açaï et de réduction de prune, soutenu par des vagues de graphite et de bois de pommier rôti. Il a la bouche agréablement mâchée d'un Saint-Julien typique, rehaussée d'une pointe très racée de graphite. Note - 96-99 (James Molesworth, winespectator.com)

**533513** (TS) 750mL **159 \$**

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Des saveurs splendides de cassis, de pâte de bleuets et de purée de mûres lui assurent une excellente longévité. Il révèle aussi de splendides notes de graphite et un éclat de charbon froid. Un vin très massif. Note - 95-98 (James Molesworth, winespectator.com)

**532606** (TS) 750mL **165 \$**

## CHÂTEAU LÉOVILLE-LAS CASES 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Léoville-Las Cases 2016 réunit 75 % de cabernet sauvignon, 14 % de merlot et 11 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé pendant 16 jours, entre le 30 septembre et le 19 octobre. Il est élevé sous chêne neuf (90 %) et affiche un taux d'alcool de 13,60 % et un IPT de 82. Le nez d'abord très tendu requiert beaucoup d'aération pour se manifester. Il dévoile des parfums de petite cerise noire, de baie de Boysen et de violette écrasée, et de légères nuances de silex qui émergent avec le temps. La définition est si impressionnante qu'on peut presque citer les arômes un à un. La bouche est grandiose. Les tanins sont très délicats, et ressemblent beaucoup à ceux du voisin, le Château Latour. Ce filon de graphite confère à ce Léoville Las-Cases une personnalité qui évoque le pauillac. L'intensité, la profondeur et la structure solide de la bouche sont stupéfiantes. Elle est si détaillée que vous en serez bouche bée. La finale est très précise, l'une des plus minérales que j'ai vues en presque 20 ans de visites au domaine, et l'une des plus persistantes du millésime 2016. Période de consommation : 2030 à 2070. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**529545** (TS) 750mL **429 \$**

## CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : [...] assemblage comprenant 41 % de cabernet franc, 20 % de cabernet sauvignon et 39 % de merlot [...] élevé en fûts de chêne neufs (65 %) et usagés d'un an (30 %), et en amphores (5 %). Il offre un bouquet très pur et très attrayant aux arômes amples de mûre, de baie de Boysen, de bleuets et de figue fraîche, un peu plus extravagant que ceux d'autres Pessac-Léognan 2016, mais il demeure remarquablement contenu et précis. Il laisse percevoir des arômes de fleurs pressées à l'aération. La bouche mi-corsée révèle des tanins modérés, des notes tertiaires à l'attaque, une acidité fine et de légères nuances de goudron qui rehaussent des notes maussades de fruits noirs sur une finale saline. Une interprétation intrigante du millésime, de style classique comme bien d'autres, détaillé et remarquablement complexe. [...] il devra passer une décennie en bouteille pour vraiment montrer son potentiel. Un nouveau repère pour ce domaine aux grandes ambitions. [...] Période de consommation : 2026 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**533778** (TS) 750mL **145 \$**

## CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce vin très solide présente un beau noyau de mûre, de terre mouillée et de noix. Bouche corsée, finale longue et savoureuse. L'un des meilleurs depuis de nombreuses années. Est-il meilleur que le 2014? Note - 92-93 (James Suckling, jamesuckling.com)

**526152** (TS) 750mL **29 \$**

## CHÂTEAU LILIAN LADOUYS 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lilian Ladouys 2016 est un assemblage comprenant 32 % de cabernet sauvignon, 62 % de merlot et 6 % de petit verdot. Le raisin a été vendangé du 3 au 17 octobre, et le vin est élevé sous chêne neuf à 30 %. Il dévoile un bouquet tendu aux arômes de mûre, de haie sauvage et de graphite, très fruité et remarquablement défini. La bouche mi-corsée révèle des saveurs exubérantes de petits fruits rouges entrelacées de poivre blanc et de feuille de laurier, et laisse percevoir un soupçon d'épices brunes dans une finale généreuse. Très raffiné, un cran au-dessus du 2015. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**526004** (TS) 750mL **39 \$**

## CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Lynch-Bages 2016 est un assemblage comprenant 75 % de cabernet sauvignon, 19 % de merlot, 4 % de cabernet franc, 2 % de petit verdot. Il affiche un taux d'alcool de 13,7 % et un IPT de 95, le plus élevé à ce jour pour un vin du domaine, et probablement l'un des plus élevés sur la rive gauche ce millésime. Le raisin de jeunes vignes a été vendangé du 27 au 30 septembre, puis le merlot et les cabernets ont été vendangés du 3 au 12 octobre. Ce millésime, le vin est en fûts de chêne neuf, dont 75 % sont neufs. Très concentré et presque opaque, le bouquet laisse percevoir à l'aération des parfums de fleurs et de calcaire broyé; il est prodigieusement frais et magnifiquement vif. La bouche concentrée est gorgée de tanins, mais ces derniers ne sont pas imposants et semblent finement intégrés aux couches de fruits noirs. Voici un Château Lynch-Bages classique et ambitieux qui rappelle des millésimes comme le 1990, conçu pour un élevage à long terme. Sa structure ferme est équilibrée par un filon d'acidité racée et une fraîcheur sans limites. Sa finale est aérienne, définie et tendue, mais je l'encaverais pendant au moins dix ans pour lui permettre d'atteindre son apogée. Probablement la plus grosse surprise du millésime, le Château Lynch-Bages 2016 a tout ce qu'il faut pour devenir un vin sensationnel. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**528679** (TS) 750mL **229 \$**



## CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : 96-98. Échantillon tiré du fût. Issu d'un domaine reconnu, ce vin impressionnant et très dense présente une structure solide. L'acidité vive qui est si courante ce millésime rayonne ici dans une bouche d'une grande richesse. Encavez-le pendant au moins 12 ans. Note - 97 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530071** (TS) 750mL **99 \$**

## CHÂTEAU MALESCOT ST. EXUPÉRY 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Malescot St-Exupery 2016 possède un bouquet opulent, somptueux et pur qui dévoile des arômes de cerise noire et de bleuet, relevés de nuances de menthe et de graphite qui émergent à l'aération. J'aime bien la définition de ce margaux. La bouche est non seulement bien équilibrée, sensuelle et voluptueuse, mais aussi très bien structurée et très précise en finale. Tout semble être à sa place. L'un des meilleurs Malescot St-Exupery que j'ai dégustés. Un vin merveilleux. Période de consommation : 2022 à 2050. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**532101** (TS) 750mL **105 \$**

## CHÂTEAU MARGAUX 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Margaux 2016 est un assemblage comprenant 94 % de cabernet sauvignon, 2 % de merlot, 3 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, représentant 28 % de la production totale. Le 2016 est le Château Margaux qui a la plus forte proportion de cabernet sauvignon, à l'exception de la cuvée du millésime 2013, où les vignes de merlot avaient eu un rendement médiocre. Le raisin a été récolté à des rendements allant de 50 à 65 hectolitres par hectare selon le cépage. Affichant une robe éclatante, il s'ouvre avec un bouquet détaillé et précis aux parfums minéraux de mûre, de coulis de framboises et de calcaire. Le nez est très parfumé, mais pas aussi puissant que ceux de nombreux grands vins de 2016. La bouche se distingue nettement du bouquet. Elle révèle toute l'intensité du millésime avec des saveurs chatoyantes de fruits noirs entrelacées d'épices, un filon d'acidité formidable et un crescendo irrésistible en fin de bouche. La finale dévoile aussi des notes persistantes de graphite, sans doute un clin d'oeil au pauillac. Elle est si longue que vous auriez probablement le temps d'écrire une lettre chantant les louanges du vin avant qu'elle ne s'estompe. Il ne fait aucun doute qu'on le comparera au magnifique 2015, et à vrai dire, ils sont pratiquement identiques. Un vin cristallin. Période de consommation : 2026 à 2070. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**534057** (TS) 750mL **1 025 \$**

## CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME-BECKER 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Frais, il révèle un faisceau pur de cassis, rehaussé de notes d'aulne grillé, d'anis séché et de lilas. La finale tannique préserve une pointe racée. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**531939** (TS) 750mL **73 \$**

## CHÂTEAU MEYNEY 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin solide et incroyablement profond qui me rappelle les Châteaux Meyney des années 1960, qui étaient si structurés. Corsé, poli et raffiné. Structure à tout casser. Note - 95-96 (James Suckling, jamesuckling.com)

**526160** (TS) 750mL **55 \$**

## CHÂTEAU MONBOUSQUET 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin est gorgé de saveurs de figue, de baie de Boysen et de framboise qui cascadenent l'une sur l'autre et sont rehaussées de notes envoûtantes d'anis et de gâteau aux prunes. La bouche splendide est crémeuse et ronde, mais aussi racée et précise. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**526566** (TS) 750mL **95 \$**

## CHÂTEAU MONTROSE 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Montrose 2016 est un assemblage comprenant 68 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot et 7 % de cabernet franc (pas de petit verdot cette année). Le raisin a été vendangé du 23 septembre au 14 octobre et le vin est élevé sous chêne neuf à 60 %. Il lève le voile sur un bouquet très sophistiqué aux arômes de mûre et de bruyère relevés d'un soupçon de fruits bleus et de violette. Ce Saint-Estèphe a tendance à être légèrement maussade durant les Primeurs, mais ce n'est certainement pas le cas cette année. Il est très expressif, tout en préservant sa définition et sa précision, laissant percevoir à l'aération des nuances marines de graphite. La bouche est très fraîche à l'attaque. La première caractéristique qu'on remarque de ce vin est sa fraîcheur qui persiste du début à la fin. Voici un Château Montrose vif et énergique à l'attaque très franche, qui s'intensifie en bouche jusqu'à une finale presque sensuelle, un qualificatif inusité pour un Château Montrose. Un 2016 merveilleusement attrayant et extrêmement long, couronné par une finale qui dure de deux à trois minutes. Remarque : lors de ma seconde visite 15 jours plus tard, le vin semblait destiné à avoir un plus grand potentiel de garde, et j'ai rehaussé ma note en conséquence. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 97-99 (Neal Martin, robertparker.com)

**528885** (TS) 750mL **265 \$**

## CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2016

1er Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Mouton-Rothschild 2016 est un assemblage comprenant 83 % de cabernet sauvignon, 15 % de merlot, 1 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, ces deux derniers ayant été cofermentés. Le raisin a été vendangé du 26 septembre au 14 octobre, et comme toujours, le vin est élevé exclusivement sous chêne neuf. Il a un bouquet très intense aux arômes de mûre, de framboise, de calcaire froid et de violette écrasée qui semblent s'intensifier à l'aération. La bouche mi-corsée révèle des tanins souples et juteux. Le vin est gorgé de fruits et l'étoffe en bouche est palpable, mais l'acidité vient alléger le tout. La finale est d'une précision et d'une opulence superbes, couronnant un Mouton-Rothschild qui vous laissera bouche bée. Dégusté deux fois, la dernière confirmant qu'il s'agit d'un vin magnifique. Chose certaine, l'artiste qui concevra l'étiquette aura droit à un excellent vin. Période de consommation : 2026 à 2065. Note - 98-100 (Neal Martin, robertparker.com)

**529909** (TS) 750mL **1 025 \$**

### CHÂTEAU NENIN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin envoûtant révèle des nuances de ganache à la framboise qui enveloppent un noyau éclatant de prune et de mûre. La finale à la fois soyeuse et énergique laisse percevoir un soupçon d'anis. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**533323** (TS) 750mL **122 \$**

### CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin dévoile un noyau juteux de prune de Damas et de groseille rouge, soutenu par des notes intenses de minéraux qui donnent de la précision et de l'énergie à la finale. D'une austérité agréable, il a la structure pour vieillir en beauté. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

**528604** (TS) 750mL **57 \$**

### CHÂTEAU PALMER 2016

3e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 98-100. Échantillon tiré du fût. Potentiellement parfait, ce vin merveilleusement mûr et riche révèle des tanins doux et des nuances opulentes de fruits noirs. Une proportion accrue de cabernet sauvignon donne au vin sa densité, son raffinement et une présence indéniable. Note - 99 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**526608** (TS) 750mL **569 \$**

### CHÂTEAU PALOUMEY 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Dense et gorgé de fruit, ce vin est très riche. Il a des tanins structurés, mais c'est son fruité juteux qui domine. Un vin concentré qui évoluera rapidement, tout en gardant la forme. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**531293** (TS) 750mL **27 \$**

### CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pape Clément 2016 comprend 50 % de merlot et 50 % de cabernet sauvignon cette année, et le raisin a été vendangé du 30 septembre au 19 octobre à 48 hectolitres par hectare. Le vin de la première bouteille dégustée avec Bernard Magrez et son équipe semblait un peu excessif, mais je soupçonnais fortement qu'il n'était pas représentatif. Le vin de la seconde bouteille était plus réticent au nez, et libérait des arômes de mûre et de prune rouge, rehaussés d'un soupçon de clou de girofle et de nuances d'iode. Quelle définition, quelle précision! La bouche mi-corsée dévoile une attaque de graphite, d'abondantes saveurs de fruits noirs, des nuances salines et une finale longue et tendre d'une profondeur et d'une cohésion excellentes. Ce vin suit les nouvelles tendances de Château Pape Clément et de Bernard Magrez vers un style plus classique comparativement aux vins de la décennie précédente. Je l'ai dégusté quatre fois, et comme je l'ai mentionné ci-haut, le premier échantillon était excessivement riche, mais les trois autres se ressemblaient. Période de consommation : 2024 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**531004** (TS) 750mL **165 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Un vin qui ne manquera pas d'attirer l'attention, avec ses notes intenses de framboise, de cassis et de réduction de baie de Boysen, agrémentées d'un soupçon de graphite et soutenues par des vagues de bois de pommier rôti, d'anis et de gâteau aux fruits. Et bien qu'il soit très imposant, il révèle une minéralité fine et crayeuse jusqu'en finale. Note - 97-100 (James Molesworth, winespectator.com)

**528877** (TS) 750mL **699 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE DECESSE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Il révèle de vives notes de framboise, de baie de Boysen et de prune, rehaussées de notes d'anis et de fleurs et soutenues par une échine crayeuse merveilleusement racée et bien intégrée. Un vin de terroir dominé par le fruit. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**534115** (TS) 750mL **235 \$**

### **CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Un Château Pavie-Macquin vraiment fantastique! Ses notes de réglisse, de champignon frais, de sous-bois et de pierre sont tellement sensationnelles. Il est corsé et très étagé, exceptionnellement profond et persistant. Compact et précis. De la vraie soie. Note - 97-98 (James Suckling, jamesuckling.com)

**533430** (TS) 750mL **145 \$**

### **CHÂTEAU PEDESCLAUX 2016**

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pedesclaux 2016 est un assemblage comprenant 48 % de cabernet sauvignon, 45 % de merlot, 4 % de petit verdot et 3 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé du 29 septembre au 18 octobre, et le vin est élevé sous chêne neuf à 60 %. Il dévoile un bouquet tendu de mûre et de framboise, relevé d'un soupçon d'iode et de graphite. J'aime bien la subtilité de ce Château Pedesclaux, son intensité maussade. Vive et fraîche, la bouche mi-corsée aux tanins très fins est d'une salinité splendide et mène à une finale persistante et légèrement épicée. Le 2016 laisse le 2015 loin derrière. Période de consommation : 2022 à 2050. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**529958** (TS) 750mL **82 \$**

### **CHÂTEAU PETIT GRAVET AÎNÉ 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Petit Gravet Aîné 2016 est un assemblage comprenant 80 % de cabernet franc et 20 % de merlot. Le raisin a été récolté à 35 hectolitres par hectare et le vin est élevé sous chêne français neuf. Les notes de chêne neuf sont bien intégrés aux abondants arômes de fruits noirs, de cerise rouge et d'écorce d'orange. La bouche mi-corsée aux tanins fins révèle des notes de terre et de poivron imparties par le cabernet franc; épicée et bien structurée, elle culmine dans une finale persistante. Beaucoup de caractère. Un excellent Saint-Émilion pour succéder au 2015, qui était un vin très impressionnant. Période de consommation : 2025 à 2045 Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**534099** (TS) 750mL **65 \$**

### **CHÂTEAU PÉTRUS 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : 98-100. Échantillon tiré du fût. Un vin qui pourrait mériter une note parfaite. Bouche veloutée, saveurs de mûre et riche texture. Il est intense et séduisant, un vrai charme, mais il révèle aussi des tanins très denses qui soutiennent le fruit. Un vin superbe, tant pour son style généreux que pour sa structure monumentale. Encavez-le pendant des décennies. Note - 99 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**532242** (TS) 750mL **2 500 \$**

### **CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin dévoile d'intenses nuances terreuses qui rehaussent ses notes de prune et de cassis, et mène à une pointe de tabac sur une finale légèrement musculeuse. Doté d'une ampleur et d'une profondeur considérables, il devrait s'intégrer admirablement. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**530592** (TS) 750mL **79 \$**

### **CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Le noyau laisse percevoir de légères notes de terre et de tabac, mais comme on aurait pu s'y attendre, le vin révèle aussi des saveurs tendues de cassis et de mûre, étayées par une solide échine de fer. Très pur, longue finale. Peut être laissé au cellier sans risque. Note - 95-98 (James Molesworth, winespectator.com)

**533950** (TS) 750mL **299 \$**

### **CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2016**

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pichon-Longueville Baron 2016 est un assemblage comprenant 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot, et le raisin a été vendangé entre du 3 au 18 octobre à 39 hectolitres par hectare (les rendements pour le grand vin seront moindres). Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne neufs (80 %) et usagés d'un an (20 %). Il dévoile un bouquet très intense et extrêmement pur aux notes de mûre, de myrtille, de cèdre et de graphite, d'un style on ne peut plus Pauillac. La bouche corsée est très tendue à l'attaque, et révèle un filon de graphite qui transperce les saveurs de fruits noirs. La structure est superbe, d'un style résolument classique, avec une finale aristocrate juste assez austère. Celle-ci est incroyablement longue et persiste pendant deux ou trois minutes en bouche. Un Pichon-Baron majestueux qui pourrait bien surpasser le 2009 et le 2010. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**533661** (TS) 375mL **139 \$**

## CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pichon-Longueville Baron 2016 est un assemblage comprenant 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot, et le raisin a été vendangé entre du 3 au 18 octobre à 39 hectolitres par hectare (les rendements pour le grand vin seront moindres). Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne neufs (80 %) et usagés d'un an (20 %). Il dévoile un bouquet très intense et extrêmement pur aux notes de mûre, de myrtille, de cèdre et de graphite, d'un style on ne peut plus Pauillac. La bouche corsée est très tendue à l'attaque, et révèle un filon de graphite qui transperce les saveurs de fruits noirs. La structure est superbe, d'un style résolument classique, avec une finale aristocrate juste assez austère. Celle-ci est incroyablement longue et persiste pendant deux ou trois minutes en bouche. Un Pichon-Baron majestueux qui pourrait bien surpasser le 2009 et le 2010. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**533828** (TS) 750mL **275 \$**

## CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pichon-Longueville Baron 2016 est un assemblage comprenant 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot, et le raisin a été vendangé entre du 3 au 18 octobre à 39 hectolitres par hectare (les rendements pour le grand vin seront moindres). Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne neufs (80 %) et usagés d'un an (20 %). Il dévoile un bouquet très intense et extrêmement pur aux notes de mûre, de myrtille, de cèdre et de graphite, d'un style on ne peut plus Pauillac. La bouche corsée est très tendue à l'attaque, et révèle un filon de graphite qui transperce les saveurs de fruits noirs. La structure est superbe, d'un style résolument classique, avec une finale aristocrate juste assez austère. Celle-ci est incroyablement longue et persiste pendant deux ou trois minutes en bouche. Un Pichon-Baron majestueux qui pourrait bien surpasser le 2009 et le 2010. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**533463** (TS) 1500m **549 \$**

## CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE-BARON 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Pichon-Longueville Baron 2016 est un assemblage comprenant 85 % de cabernet sauvignon et 15 % de merlot, et le raisin a été vendangé entre du 3 au 18 octobre à 39 hectolitres par hectare (les rendements pour le grand vin seront moindres). Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne neufs (80 %) et usagés d'un an (20 %). Il dévoile un bouquet très intense et extrêmement pur aux notes de mûre, de myrtille, de cèdre et de graphite, d'un style on ne peut plus Pauillac. La bouche corsée est très tendue à l'attaque, et révèle un filon de graphite qui transperce les saveurs de fruits noirs. La structure est superbe, d'un style résolument classique, avec une finale aristocrate juste assez austère. Celle-ci est incroyablement longue et persiste pendant deux ou trois minutes en bouche. Un Pichon-Baron majestueux qui pourrait bien surpasser le 2009 et le 2010. Période de consommation : 2026 à 2060. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**533257** (TS) 3000m **1 200 \$**

## CHÂTEAU PONTET-CANET 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château 2016 Pontet-Canet est un assemblage comprenant 60 % de cabernet sauvignon, 1 % de petit verdot et 39 % de merlot. La proportion de cabernet sauvignon est moindre cette année parce que les raisins étaient plus petits. J'ai dégusté le vin lors de deux visites au château à deux semaines d'intervalle, et pris part à d'autres dégustations chez des négociants. Le vin dévoile un intense bouquet aux couches de mûre, de prunelle et de menthe fraîche, agrémentées d'un soupçon de truffe noire en arrière-plan. Un nez certainement plus opulent que ceux de ses pairs. Dotée de tanins très fins, la bouche mi-corsée est un peu plus épicée que je ne l'aurais cru (ce qui est très bien), et légèrement astringente. Un Pontet-Canet volumineux qui prend de l'ampleur avec assurance et culmine dans une finale extrêmement persistante, saline et balsamique. Extravagant pour le millésime, ce pauillac vieillira en beauté pendant de nombreuses années. Période de consommation : 2026 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**533695** (TS) 375mL **135 \$**

## CHÂTEAU PONTET-CANET 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château 2016 Pontet-Canet est un assemblage comprenant 60 % de cabernet sauvignon, 1 % de petit verdot et 39 % de merlot. La proportion de cabernet sauvignon est moindre cette année parce que les raisins étaient plus petits. J'ai dégusté le vin lors de deux visites au château à deux semaines d'intervalle, et pris part à d'autres dégustations chez des négociants. Le vin dévoile un intense bouquet aux couches de mûre, de prunelle et de menthe fraîche, agrémentées d'un soupçon de truffe noire en arrière-plan. Un nez certainement plus opulent que ceux de ses pairs. Dotée de tanins très fins, la bouche mi-corsée est un peu plus épicée que je ne l'aurais cru (ce qui est très bien), et légèrement astringente. Un Pontet-Canet volumineux qui prend de l'ampleur avec assurance et culmine dans une finale extrêmement persistante, saline et balsamique. Extravagant pour le millésime, ce pauillac vieillira en beauté pendant de nombreuses années. Période de consommation : 2026 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**533380** (TS) 750mL **259 \$**

## CHÂTEAU PONTET-CANET 2016

5e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château 2016 Pontet-Canet est un assemblage comprenant 60 % de cabernet sauvignon, 1 % de petit verdot et 39 % de merlot. La proportion de cabernet sauvignon est moindre cette année parce que les raisins étaient plus petits. J'ai dégusté le vin lors de deux visites au château à deux semaines d'intervalle, et pris part à d'autres dégustations chez des négociants. Le vin dévoile un intense bouquet aux couches de mûre, de prunelle et de menthe fraîche, agrémentées d'un soupçon de truffe noire en arrière-plan. Un nez certainement plus opulent que ceux de ses pairs. Dotée de tanins très fins, la bouche mi-corsée est un peu plus épicée que je ne l'aurais cru (ce qui est très bien), et légèrement astringente. Un Pontet-Canet volumineux qui prend de l'ampleur avec assurance et culmine dans une finale extrêmement persistante, saline et balsamique. Extravagant pour le millésime, ce pauillac vieillira en beauté pendant de nombreuses années. Période de consommation : 2026 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**533638** (TS) 1500m **519 \$**

## CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE 2016

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Le fruité de ce vin est déjà délicieux, rempli de saveurs de cassis et de prune. Il est structuré et dense, mais aussi gorgé de fruits. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**524835** (TS) 750mL **75 \$**

### CHÂTEAU PUY-BLANQUET 2016

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Jeune vin ferme et structuré aux notes de mûre, de petits fruits et de chocolat noir. Bouche mi-corsée et tanins fins. Énergie et clarté exquises. Note - 90-91 (James Suckling, jamesuckling.com)

**534073** (TS) 750mL **31 \$**

### CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA 2016

2e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Rauzan-Ségla 2016 est un assemblage comprenant 68 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et 2 % de petit verdot vendangé du 20 septembre au 15 octobre à 45 hectolitres par hectare. Le vin est élevé sous chêne neuf à 60 % pendant 18 mois, et a un taux d'alcool de 13,2 %. Il déploie un bouquet puissant et intense aux couches de mûre, de kirsch, de cèdre et de menthe. La bouche mi-corsée s'ouvre avec une attaque fruitée très concentrée aux couches de mûre et de baie de Boysen, menant à un milieu de bouche très épicé qui semble s'estomper à l'aération. Un merveilleux successeur du 2015, bien qu'il n'ait pas la même audace. Dégusté deux fois avec des résultats semblables. Période de consommation : 2022 à 2050. Note - 95-97 (Neal Martin, robertparker.com)

**529990** (TS) 750mL **149 \$**

### CHÂTEAU REYSSON 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin tendu et linéaire aux notes de bleuets et de cassis et à l'acidité fraîche. Bouche mi-corsée et tendue, tanins fermes et finale fraîche. Note - 91-92 (James Suckling, jamesuckling.com)

**522623** (TS) 750mL **25 \$**

### CHÂTEAU SAINT-PIERRE 2016

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Saint-Pierre 2016 est un assemblage comprenant 73 % de cabernet sauvignon, 21 % de merlot et 6 % de cabernet franc. Le merlot a été vendangé du 29 septembre au 3 octobre, le cabernet sauvignon du 5 au 17 octobre. Le vin est élevé sous chêne neuf à 50 %. Comme on aurait pu s'y attendre, le cabernet domine le nez avec des arômes très intenses de fruits noirs, de graphite et d'herbes séchées; un bouquet remarquablement défini et précis. La bouche bien équilibrée dévoile des tanins granuleux et un filon d'acidité vive. Très classique, elle exhibe la minéralité très fine du millésime et une finale très tendue. Ce Château Saint-Pierre évoque le pauillac comme nul autre que j'ai dégusté, ou presque. Un vin très bien fait, presque discret, mais sophistiqué, qui durera de 20 à 30 ans. Ce Saint-Julien fantastique pourrait bien aboutir au sommet de ma liste de favoris. Période de consommation : 2022 à 2050 Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**531368** (TS) 750mL **115 \$**

### CHÂTEAU SANSONNET 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Plutôt affirmé, il offre des notes de prune noire et de cassis, et une note charnue de ronce, dans une bouche intégrée et énergique, dont la définition est aussi imposante que l'étoffe. Une cuvée pour les amateurs de vins costauds. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**529479** (TS) 750mL **59 \$**



## CHÂTEAU SÉNÉJAC 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Sénéjac 2016 révèle un bouquet attrayant aux arômes floraux de fruits rouges et noirs et de pastille aux fraises, relevé d'un soupçon de feuille de laurier. Il est bien défini et s'intensifie à l'aération. Très bien équilibrée et harmonieuse, la bouche aux tanins fins et à l'acidité bien dosée tire profit d'un boisé de chêne neuf bien dosé. Un Haut-Médoc très élégant, l'un des meilleurs que j'ai dégusté depuis de nombreuses années. Fortement recommandé. Période de consommation : 2022 à 2042. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**523480** (TS) 750mL **27 \$**

## CHÂTEAU SÉRILHAN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Serilhan 2016 est un pur délice. Il dévoile un bouquet splendide et merveilleusement défini aux arômes de mûre, de boîte à cigare et de fumée qui émergent doucement du verre. La bouche mi-corsée révèle de succulentes saveurs de fruits rouges et noirs, des tanins très fins, des nuances de chêne neuf, une charge fruitée sous-jacente amplement suffisante et une longue finale sensuelle. Un Saint-Estèphe très séduisant. Période de consommation : 2021 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**529297** (TS) 750mL **35 \$**

## CHÂTEAU SIRAN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Un autre Château qui continue de faire des gains. Ce millésime a produit un vin puissant aux tanins fermes et à la concentration élevée. La récolte tout entière a été consacrée à cette cuvée. Il vieillira bien et devrait être prêt à boire dans 10 ans. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**531616** (TS) 750mL **52 \$**

## CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE 2016

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Smith Haut Lafitte 2016 est un assemblage comprenant 65 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot, 4 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, et le raisin a été récolté entre le 29 septembre et 19 octobre à 35 hectolitres par hectare. Le vin est élevé sous chêne (60 % neuf) pendant 18 mois. « Nous n'avons jamais été si fiers de notre cabernet sauvignon, » m'a dit le vinificateur Fabien Tietgen. Le bouquet est beaucoup plus subtil que ceux des millésimes récents, plus intellectuel que celui du 2015. On lui trouve d'abord des arômes de mûre et de bruyère et un soupçon d'iode, sur un fond d'arômes d'huîtres fraîches, de fleurs pressées et d'épices brunes. Un nez merveilleusement défini. La bouche mi-corsée regorge de saveurs tendues de fruits noirs, entrelacées de notes de fumée, de poivre noir et de boîte à épices, et d'un soupçon de feuille de laurier. Voici un Smith Haut Lafitte extrêmement précis, un 2016 cérébral qui pourrait être approchable jeune, mais qui vieillira certainement en beauté. Dans la note de dégustation du domaine, on se demande ce qu'on pourrait attendre de plus d'un vin. Une autre bouteille, peut-être? Période de consommation : 2023 à 2050. Note - 96-98 (Neal Martin, robertparker.com)

**532200** (TS) 750mL **189 \$**

### **CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Sociando-Mallet 2016 est vêtu de pourpre-noir éclatant. Il dévoile un bouquet très intense et riche, voire ambitieux, aux couches de petite cerise noire, de bleuet et de prunelle, moins tertiaire que ceux des millésimes précédents et certainement plus opulent. La bouche mi-corsée révèle des tanins mûrs et juteux qui masquent presque entièrement la structure ferme sous-jacente. J'aime bien l'intégrité de ce Château Sociando-Mallet, son chêne neuf délicatement brodé et sa grande fraîcheur en finale. Le 2015 avait des lacunes, mais le 2016 est vraiment convaincant. Il est considéré comme l'un des meilleurs vins produits par ce domaine du Médoc septentrional. Un vin remarquable de M. Gautreau. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**531525** (TS) 750mL **67 \$**

### **CHÂTEAU TALBOT 2016**

4e Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin pur dévoile un noyau de cassis et de bleuet, soutenu par des notes tanniques de graphite qui sont bien intégrées. Demeure frais jusqu'en finale. Exquis. Note - 93-96 (James Molesworth, winespectator.com)

**529370** (TS) 750mL **109 \$**

### **CHÂTEAU TAUZINAT L'HERMITAGE 2016**

Grand Cru

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Tausinat l'Hermitage 2016 est un vin tendre, affirmé et très expressif. Ses notes de tabac doux, d'expresso, de chocolat, d'épices et de fleurs donnent de la dimension à ses saveurs souples de fruits rouges. Mi-corsé et ouvert, le 2016 devrait être délicieux après un bref séjour en cave. Dégusté deux fois. Note - 88-91 (Antonio Galloni, vinous.com)

**528521** (TS) 750mL **24 \$**

### **CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin superbe! Un triomphe pour le millésime, compte tenu des conditions difficiles à Saint-Émilion. Mariage d'élégance et de puissance. Corsé, intense et affirmé. Longueur et profondeur merveilleuses. Meilleur que le 2015. Note - 96-97 (James Suckling, jamesuckling.com)

**533497** (TS) 375mL **26 \$**

### **CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin superbe! Un triomphe pour le millésime, compte tenu des conditions difficiles à Saint-Émilion. Mariage d'élégance et de puissance. Corsé, intense et affirmé. Longueur et profondeur merveilleuses. Meilleur que le 2015. Note - 96-97 (James Suckling, jamesuckling.com)

**526350** (TS) 750mL **49 \$**

### CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin superbe! Un triomphe pour le millésime, compte tenu des conditions difficiles à Saint-Émilion. Mariage d'élégance et de puissance. Corsé, intense et affirmé. Longueur et profondeur merveilleuses. Meilleur que le 2015. Note - 96-97 (James Suckling, jamesuckling.com)

**533703** (TS) 1500m **99 \$**

### CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin superbe! Un triomphe pour le millésime, compte tenu des conditions difficiles à Saint-Émilion. Mariage d'élégance et de puissance. Corsé, intense et affirmé. Longueur et profondeur merveilleuses. Meilleur que le 2015. Note - 96-97 (James Suckling, jamesuckling.com)

**533596** (TS) 3000m **250 \$**

### CHÂTEAU TROTANOY 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin de garde à long terme regorge de notes de terre et de graphite. Il demeure légèrement maussade, mais son noyau de fruit est prodigieux avec des saveurs étagées de figue tiède, de confiture de mûres et de sauce aux prunes qui ne sont pas encore résolues. La finale est musclée et énergique. Note - 96-99 (James Molesworth, winespectator.com)

**529198** (TS) 750mL **375 \$**

### CLOS DE L'ORATOIRE 2016

Grand Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Pur et sans artifice, il révèle des saveurs attrayantes et persistantes de cassis et compote de cerises, rehaussées de subtiles notes d'anis, d'aulne grillé et de minéraux. Finale raffinée. Note - 92-95 (James Molesworth, winespectator.com)

**530808** (TS) 750mL **75 \$**

### CLOS DU CLOCHER 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos du Clocher 2016 est un assemblage comprenant 79 % de merlot et 21 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé du 10 au 17 octobre à 44 hectolitres par hectare, et le vin est élevé sous chêne neuf à 65 %. Certains cépages ont été soumis à la vinification intégrale. Le vin lève le voile sur un bouquet net et précis aux arômes purs de mûre, de framboise et de pierre froide, relevés d'un boisé de chêne merveilleusement intégré. La bouche mi-corsée aux tanins fins est tendue du début à la fin, et révèle un filon salin qui devient plus évident en finale. J'aime beaucoup la précision, caractéristique principale de ce Clos du Clocher, qui ne sacrifie aucunement la finesse, et ce, du début à la fin. Le vignoble est situé en plein coeur du plateau de Pomerol, ce qui est très avantageux pour cette cuvée. Le vin devrait vieillir en beauté pendant 20 ans, peut-être même 30. Période de consommation : 2022 à 2050. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**529859** (TS) 750mL **89 \$**

## **CLOS DU MARQUIS 2016**

Second vin de Ch. Léoville-Las-Cases

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos du Marquis 2016 a été vendangé entre le 30 septembre et le 19 octobre. Il réunit 73 % de cabernet sauvignon, 24 % de merlot et 3 % de cabernet franc, élevé sous chêne neuf à 55 %. Les rendements étaient de 40 hectolitres par hectare et le taux d'alcool de 13,55 %. Très intense pour l'instant, le bouquet lève le voile sur des arômes de petite cerise noire, d'encens et d'iris et un soupçon de coquille d'huîtres. La merveilleuse bouche est probablement l'une des plus puissantes que j'ai connues dans l'appellation Saint-Julien. Elle n'est certainement pas discrète ni réservée, mais elle parvient tout de même à conserver la précision et la tension qu'on attend de ce cru. Le vin est pourvu d'une échine solide, mais les tanins sont si précis qu'on a peine à la remarquer. La finale est d'une salinité superbe. Un Clos du Marquis majestueux, mais qui devra passer plusieurs années en cave. Période de consommation : 2025 à 2055. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**526582** (TS) 750mL **99 \$**

## **CLOS FOURTET 2016**

1er Grand Cru Classé (B)

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Splendide dès le départ, il livre des notes de sauce aux prunes, de cassis et de violette, dans une bouche ample et riche, qui est aussi très précise et ciselée, tandis que des saveurs d'anis, de thé noir et de minéraux crayeux persistent en finale. Un chef-d'oeuvre en herbe. Note - 96-99 (James Molesworth, winespectator.com)

**533620** (TS) 750mL **199 \$**

## **CLOS L'ÉGLISE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Clos l'Église 2016 est un assemblage comprenant 80 % de merlot et 20 % de cabernet franc, et il s'agit du premier bordeaux vendangé par la famille Garçin-Léveque (avant le Château Barde-Haut, le Château d'Arce et le Château Poesia). Il affiche un pH élevé de 3,65 et est élevé exclusivement sous chêne français neuf. Il lève le voile sur un bouquet très intense aux arômes de petite cerise noire macérée, de coulis de framboises, de coquille d'huître et de violette écrasée, bien défini et très intense. La bouche mi-corsée révèle des tanins granuleux, des couches de fruits noirs et un soupçon de poivre noir. La texture devient un peu mâchée vers la finale harmonieuse, l'une des plus primitives que j'ai vues au cours des dernières années. L'élevage en fûts donnera un peu plus d'éclat à ce Pomerol, un vin de garde à long terme qui devra passer plusieurs années en cave. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 93-95 (Neal Martin, robertparker.com)

**529552** (TS) 750mL **175 \$**

## **CLOS MARSALETTE 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Appartenant au Comte Stephan von Neipperg, le Château Clos Marsalette 2016 est un assemblage comprenant 45 % de merlot, 53 % de cabernet sauvignon et 2 % de cabernet franc. Le raisin a été vendangé du 4 au 18 octobre et le vin est élevé sous chêne neuf à 35 %. Il déploie un bouquet net et précis aux parfums de mûre et de myrtille, sur un fond de minéraux. J'aime bien l'élégance du bouquet. La bouche mi-corsée révèle à l'attaque des saveurs de mûre relevées d'un soupçon d'olive noire, puis un milieu de bouche très salin qui est à la fois frais et détaillé. Le vin devrait tenir la route pendant 10 ans. Véritablement délicieux. Période de consommation : 2020 à 2030. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**530907** (TS) 750mL **44 \$**

## **CROIX CANON 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château Croix Canon 2016 est un assemblage qui comprend 76 % de merlot et 24 % de cabernet franc cette année, et le vin est élevé sous chêne neuf à 25 %. Le bouquet très précis dévoile des arômes de cassis et de minéraux et des nuances de bleuet qui s'intensifient à l'aération. La bouche mi-corsée aux tanins vifs est très tendue, et révèle des nuances de graphite et de tabac, qui mènent à une finale souple et raffinée. Il semble très approchable à ce stade, et même s'il s'agit d'un second vin, il devrait bien vieillir pendant dix ans ou plus. Période de consommation : 2020 à 2032. Note - 90-92 (Neal Martin, robertparker.com)

**529966** (TS) 750mL **51 \$**

## **CROIX DE DUCRU-BEAUCAILLOU 2016**

Second vin de Ducru-Beaucaillou

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Croix de Beaucaillou 2016 est un assemblage comprenant 64 % de cabernet sauvignon, 33 % de merlot et 3 % de petit verdot; 60 % de la cuvée est élevé en fûts de chêne neufs pendant 12 mois, et le reste en fûts usagés d'un an. Il dévoile un bouquet très riche, opulent et poli aux parfums de kirsch, de fraise écrasée, de crème de cassis et de vanille. La bouche mi-corsée révèle des tanins somptueux équilibrants et un filon d'acidité vive (le pH est de 3,65). Excellente tension, pureté immense, finale classique et très structurée qui évoque presque le silex. Un second vin qui mérite plusieurs années en bouteille. Période de consommation : 2022 à 2045. Note - 92-94 (Neal Martin, robertparker.com)

**531053** (TS) 750mL **85 \$**

## **DOMAINE DE CHEVALIER 2016**

Cru Classé

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Domaine de Chevalier 2016 est un assemblage comprenant 65 % de cabernet sauvignon, 30 % de merlot et 5 % de petit verdot. Le raisin a été vendangé du 4 au 21 octobre à 45 hectolitres par hectare, et le vin est élevé sous chêne neuf à 35 %. Ah, quel bouquet parfumé! Il déploie dans le verre de merveilleux arômes de mûre, de cèdre et de fumée, agrémentés de nuances marines qui évoquent le nori. La bouche mi-corsée est dotée de tanins si fins qu'elle évoque davantage un bourgogne qu'un bordeaux. Très salin en bouche, le vin présente une texture granuleuse et une symétrie enchanteresse, qui mènent à une longue finale très classique, mais pas austère, aux notes salines. Un Domaine de Chevalier remarquable élaboré par l'homme le plus occupé de Bordeaux, Oliver Bernard. Dégusté deux fois avec des résultats semblables. Période de consommation : 2025 à 2060. Note - 94-96 (Neal Martin, robertparker.com)

**530840** (TS) 750mL **129 \$**

## **ECHO DE LYNCH-BAGES 2016**

Second vin de Ch. Lynch-Bages

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. La bouche est légèrement poussiéreuse, mais un noyau de fruit explose avec des saveurs de cassis et compote de cerises. La finale est agrémentée d'accents de cèdre et de vanille grillée. Note - 90-93 (James Molesworth, winespectator.com)

**531145** (TS) 750mL **75 \$**

## LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2016

Second vin de Ch. La Mission Haut-Brion

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Château La Chapelle de la Mission Haut-Brion 2016 est un assemblage comprenant 36,5 % de merlot, 21,5 % de cabernet franc et 42 % de cabernet sauvignon. Le raisin a été vendangé du 19 septembre au 14 octobre. Élevé sous chêne neuf à 23 %, il dévoile un bouquet très concis aux arômes tendus de cerise noire et de fleurs pressées, d'abord subtils, mais qui s'intensifient à l'aération. La bouche mi-corsée aux tanins vifs est très précise, et d'une définition remarquable. L'une des meilleures cuvées de La Chapelle de la Mission Haut-Brion que j'ai dégustées du fût, et l'avenir s'annonce bien. Il devrait surpasser le 2015 une fois embouteillé. L'avenir nous le dira! Période de consommation : 2022 à 2040. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**530873** (TS) 750mL **159 \$**

## LA DAME DE MONTROSE 2016

Second vin de Ch. Montrose

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Bien que le vin soit opulent et riche, il révèle aussi un côté plus sévère qui est classique du Château Montrose. Il offre la charge fruitée intense du millésime, des tanins appréciables et des saveurs de mûre juteuses. À déguster dans 10 à 12 ans. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**529206** (TS) 750mL **69 \$**

## LA FLEUR DE BOÛARD 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Le La Fleur de Bouard 2016 a un généreux bouquet qui révèle des parfums amples de cerise noire et de cassis, et un soupçon de coquille d'huître et de silex froid en arrière-plan. La bouche mi-corsée dévoile des tanins souples et moelleux qui resserrent le palais, mais sans excès, puis une note attrayante de tabac agrémentée des saveurs de fruits noirs en finale. Ce Lalande-de-Pomerol classique de la famille Bouard, a plus de personnalité que ceux des millésimes précédents, et il devrait garder la forme pendant 15 à 20 ans. Période de consommation : 2022 à 2038. Note - 91-93 (Neal Martin, robertparker.com)

**524025** (TS) 750mL **52 \$**

## LA PARDE DE HAUT-BAILLY 2016

Second vin de Ch. Haut-Bailly

NOTE DE DÉGUSTATION : 92-94. Échantillon tiré du fût. Ce second vin de Château Haut-Bailly représente environ 30 % de la récolte. Il regorge de notes de mûre et de prune noire. La richesse est équilibrée par la structure ferme en fin de bouche. Le fruit est étayé par des tanins sombres et une acidité mûre. Note - 93 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**533604** (TS) 750mL **53 \$**

## LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2016

Second vin de Ch. Haut-Brion

NOTE DE DÉGUSTATION : Comme c'est le cas du Château La Mission Haut-Brion et de La Chapelle de la Mission Haut-Brion, on observe ici de belles similitudes entre le grand vin et le second vin, un signe manifeste de qualité. Un peu plus intense que le La Chapelle, qui est floral et attrayant, le Clarence de Haut-Brion 2016 révèle des saveurs de cassis et de mûre dans une bouche plus ferme. Un vin splendide et affirmé. Il est difficile d'imaginer un vin qui est à la fois si bien fait et si tendre. Le Clarence de Haut-Brion est un assemblage comprenant 51,3 % de merlot, 33 % de cabernet sauvignon, 13,1 % de cabernet franc et 2,6 % de petit verdot. Il représente 31 % de la production et est élevé sous chêne neuf à 33 %. Période de consommation : 2023 à 2040. Note - 94 (Jane Anson, decanter.com)

**532390** (TS) 750mL **249 \$**

## LE MARQUIS DE CALON SÉGUR 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : 93-95. Échantillon tiré du fût. Attrayant et élégant, il a une structure solide et un caractère fruité impressionnant. Ses tanins veloutés font bon ménage avec ses saveurs vives de cassis. Il vieillira en beauté et devrait être prêt à déguster à compter de 2026. Note - 94 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**530030** (TS) 750mL **49 \$**

## LE PETIT MOUTON 2016

Second vin de Ch. Mouton Rothschild

NOTE DE DÉGUSTATION : Voici un Petit Mouton très puissant qui regorge de fruits riches et de puissance. Corsé et tannique, mais aussi poli et long. Plutôt musclé pour un second vin de Mouton-Rothschild. Note - 95-96 (James Suckling, jamesuckling.com)

**530170** (TS) 750mL **329 \$**

## LE PIN 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce Château Le Pin a un petit quelque chose de décadent et de sauvage. Il est mi-corsé à corsé, un peu extravagant, voire exotique. Mais que dire de la finale? De toute évidence un Le Pin. Le temps sec a réduit les rendements de la récolte à 18 hectolitres par hectare. Il me rappelle le merveilleux 1986. Note - 99-100 (James Suckling, jamesuckling.com)

**530881** (TS) 750mL **2 900 \$**

## PAVILLON ROUGE 2016

Second vin de Ch. Margaux

NOTE DE DÉGUSTATION : 94-96. Échantillon tiré du fût. Ce vin présente une acidité intense, des tanins mordants et des saveurs concentrées de cerise noire. Il louvoie entre une structure ferme et concentrée et son caractère fruité sophistiqué, suggérant que le vin évoluera en beauté pendant de nombreuses années. Note - 95 (Roger Voss, Wine Enthusiast)

**533570** (TS) 750mL **289 \$**

## RÉSERVE DE LA COMTESSE 2016

Second vin de Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande

NOTE DE DÉGUSTATION : Un second vin dense et puissant de Château Pichon Longueville qui révèle des couches de fruit et des tanins mûrs et soyeux. À la fois tendu, énergique et poli. Excellent. Note - 93-94 (James Suckling, jamesuckling.com)

**528778** (TS) 750mL **75 \$**

## SARGET DE GRUAUD LAROSE 2016

NOTE DE DÉGUSTATION : Dégusté du fût. Ce vin révèle des arômes purs de cassis et de confiture de cerises, soutenus par une couche de terre noire tiède. Il demeure poli en bouche, et culmine dans une finale relativement ouverte et merveilleusement fraîche. Note - 91-94 (James Molesworth, winespectator.com)

**528711** (TS) 750mL **45 \$**

## **SÉGLA 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin vif et éclatant aux tanins fermes, soyeux et fins. La bouche mi-corsée est rafraîchie par une acidité vive, et culmine dans une finale fraîche. Un margaux rouge franc. Note - 92-93 (James Suckling, [jamessuckling.com](http://jamessuckling.com))

**529834** (TS) 750mL **51 \$**

## **VIEUX CHÂTEAU CERTAN 2016**

NOTE DE DÉGUSTATION : Le Vieux Château Certan 2016 est un vin d'une beauté extraordinaire. Riche, fluide et voluptueux dans le verre, il est empreint d'une grande sensualité. Dégusté comme assemblage, le 2016 est moins expressif que les lots individuels lorsque je les ai goûtés voilà quelques mois. La finale crémeuse et voluptueuse est infusée d'une ruée de cerise noire, de fruits bleus et pourpres, de pierre écrasée, de lavande et de pétale de rose. Le vin est dense et riche, mais sans excès de poids. Tout simplement un vin remarquable. Note - 97-100 (Antonio Galloni, [vinous.com](http://vinous.com))

**531178** (TS) 750mL **479 \$**